



Bruxelles, 27.9.2019
SWD(2019) 366 final

DOCUMENT DE LUCRU AL SERVICIILOR COMISIEI

Criteriile UE privind achizițiile publice verzi pentru alimente, servicii de alimentație publică și distribuitoare automate de produse

Criteriile UE privind APV pentru alimente, servicii de alimentație publică și distribuitoare automate de produse

Cuprins

| | |
|--|----|
| INTRODUCERE..... | 1 |
| 1.1 Definiție și domeniu de aplicare | 1 |
| 1.2 Notă generală privind verificarea..... | 2 |
| 2 PRINCIPALELE EFECTE ASUPRA MEDIULUI | 4 |
| 3 CRITERIILE UE PRIVIND APV PENTRU ALIMENTE, SERVICII DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI DISTRIBUTOARE AUTOMATE DE PRODUSE..... | 6 |
| 3.1 Achiziții de alimente..... | 6 |
| 3.1.1 Specificații tehnice (ST) | 6 |
| 3.1.2 Criterii de atribuire (CA) | 12 |
| 3.1.3 Clauze de executare a contractului (CEC)..... | 17 |
| 3.1.4 Note explicative | 17 |
| 3.2 Servicii de alimentație publică..... | 21 |
| 3.2.1 Criterii de selecție (CS) | 21 |
| 3.2.2 Specificații tehnice | 22 |
| 3.2.3 Criterii de atribuire | 34 |
| 3.2.4 Clauze de executare a contractului | 43 |
| 3.2.5 Note explicative | 46 |
| 3.3 Distribuitoare automate de produse | 51 |
| 3.3.1 Specificații tehnice | 51 |
| 3.3.2 Criterii de atribuire | 54 |
| 3.3.3 Clauze de executare a contractului | 58 |
| 3.3.4 Note explicative | 58 |
| CALCULAREA COSTURILOR PE CICLU DE VIAȚĂ..... | 61 |

INTRODUCERE

Criteriile UE privind achizițiile publice verzi (APV) sunt concepute pentru a facilita achiziționarea, de către autoritățile publice, de bunuri, servicii și lucrări cu impact redus asupra mediului. Utilizarea criteriilor este **facultativă**. Criteriile sunt formulate astfel încât să poată fi integrate (parțial sau total) în documentele de achiziție ale autorității respective, cu modificări minime, dacă autoritatea consideră adecvat acest lucru. Înainte de publicarea unei proceduri de ofertare, se recomandă ca autoritățile publice să se informeze cu privire la oferta disponibilă a bunurilor, serviciilor și lucrărilor pe care intenționează să le achiziționeze pe piața pe care operează. Prezentul document enumeră criteriile APV stabilite de UE pentru grupa de produse „alimente, servicii de alimentație publică și distribuitoare automate de produse”, iar raportul tehnic care însoțește documentul prezintă toate motivele de selectare a acestor criterii și oferă referințe pentru obținerea de informații suplimentare.

Grupa de produse este împărțită în trei subgrupe: achizițiile de alimente, serviciile de alimentație publică și distribuitoarele automate de produse.

Criteriile se împart în criterii de selecție, specificații tehnice, criterii de atribuire și clauze de executare a contractului. Criteriile sunt de două tipuri:

- **criterii de bază** – care sunt concepute pentru a permite o aplicare simplă a APV, concentrându-se pe domeniul sau domeniile-cheie ale performanței de mediu a produsului și urmărind menținerea costurilor administrative ale societăților la un nivel minim;
- **criterii cuprinzătoare** – care iau în considerare mai multe aspecte ale performanței de mediu sau niveluri mai înalte ale acestora și sunt menite a fi utilizate de către autoritățile care doresc să își extindă eforturile de sprijinire a obiectivelor de mediu și de inovare.

În cazurile în care cele două tipuri de criterii sunt identice, se folosește formularea „cerințe identice pentru criteriile de bază și criteriile cuprinzătoare”.

1.1 Definiție și domeniu de aplicare

Grupa de produse „alimente, servicii de alimentație publică și distribuitoare automate de produse” cuprinde achizițiile directe de alimente de către autoritățile publice și achizițiile de servicii de alimentație publică, fie folosind resurse sau facilități interne, fie prin externalizare integrală sau parțială prin intermediul firmelor de alimentație publică.

Alimentele pot fi achiziționate direct de la producători, fabricanți, angrosiști sau importatori sau pot face parte din serviciul furnizat de firmele de alimentație publică pe bază de contract.

Pentru a contribui la aplicarea criteriilor, sunt furnizate următoarele definiții tehnice (pentru detalii și definiții tehnice suplimentare, a se consulta raportul tehnic):

- Servicii de alimentație publică: Pregătirea, depozitarea și, după caz, livrarea de alimente și băuturi destinate consumului de către consumator/client/pacient la locul de pregătire, la o unitate satelit sau la sediul/locul de desfășurare a activității clientului.
- Firmă de alimentație publică pe bază de contract: O întreprindere a cărei activitate presupune (printre alte activități sau servicii) oferirea de servicii de furnizare a meselor (de exemplu, gestionarea unei cantine a unei întreprinderi sau furnizarea de mese în școli) sau furnizarea de băuturi, de gustări sau de distribuitoare automate.
- Bucătărie convențională: O bucătărie (la locul de consum) în care se prepară toate alimentele sau o parte semnificativă a acestora din ingrediente neprelucrate.
- Unitate de producție centralizată: Bucătării centrale sau fabrici alimentare centrale care furnizează unităților satelit preparate culinare gata de consum sau ingrediente/mese pre-procesate. Aceasta poate include atât servicii de servire a alimentelor gata preparate, cât și servicii de asamblare și servire a alimentelor.
- Servicii de servire a alimentelor gata preparate: Pregătirea la fața locului sau la o unitate centrală a unor loturi mari de articole destinate consumului, care sunt apoi depozitate, congelate sau refrigerate în mod adecvat până la servire.
- Servicii de asamblare și servire a alimentelor: Produsele alimentare sunt livrate pre-procesate și gătit. Ulterior, acestea sunt reîncălzite (dacă este necesar) și asamblate la fața locului.
- Distribuitoare automate și aparate pentru băuturi calde: Aparat disponibile în orice moment care oferă gustări, fructe, băuturi și/sau sandvișuri etc., care sunt gata de mâncat/băut sau care pot fi reîncălzite.
- Dozatoare de apă: Dispozitive special create pentru distribuirea apei potabile, care ar putea avea opțiunea de încălzire și/sau răcire a apei potabile.

Furnizarea de servicii de alimentație publică este, în multe cazuri, influențată de cererea utilizatorilor (de exemplu, cantine). În aceste cazuri, autoritățile contractante pot fi nevoite să ia în considerare necesitatea contractantului de a-și adapta oferta la cerere.

1.2 Notă generală privind verificarea

Pentru o serie de criterii, modurile de verificare propuse constau în furnizarea de etichete și certificate. Pentru fiecare dintre criterii, sunt indicate etichetele sau certificatele relevante. Autoritatea publică este cea care decide cu privire la etapa în care ar trebui să se furnizeze aceste etichete sau certificate. În general, nu pare necesar să se solicite tuturor ofertanților să prezinte încă de la început etichete sau certificate. În scopul reducerii sarcinii pentru ofertanți și pentru autoritățile publice, se poate considera că este suficientă prezentarea, în momentul depunerii ofertelor, a unei declarații pe proprie răspundere. Ulterior, există diferite opțiuni pentru cazul și momentul în care ar putea fi necesare aceste etichete sau certificate:

a) În etapa de ofertare:

Pentru *contractele de achiziții punctuale*, se poate solicita această dovadă din partea ofertantului cu oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic. Dacă dovada este considerată suficientă, contractul poate fi atribuit. Dacă dovada este considerată insuficientă sau neconformă, atunci:

- în cazul în care mijloacele de verificare se referă la o specificație tehnică, se solicită aceeași dovadă de la următorul ofertant din clasamentul ofertelor, care va fi luat apoi în considerare pentru atribuirea contractului;
- în cazul în care mijloacele de verificare se referă la un criteriu de atribuire, punctele suplimentare acordate urmează să fie eliminate, iar clasificarea ofertanților se recalculază, cu toate consecințele aferente aplicabile.

O etichetă sau un certificat verifică îndeplinirea anumitor condiții de către o mostră de produs, nu de către articolele furnizate efectiv în baza contractului.

b) Pe durata executării contractului:

S-ar putea solicita etichete sau certificate în temeiul contractului.

Se recomandă să se includă clauze explicite de executare a contractului. Acestea ar trebui să precizeze că autoritatea contractantă are dreptul de a efectua verificări aleatorii în orice moment pe durata contractului. În cazul în care rezultatele unor astfel de verificări demonstrează că produsele livrate nu îndeplinesc criteriile, autoritatea contractantă va avea dreptul de a aplica sancțiuni și posibilitatea de a rezilia contractul. Unele autorități publice includ condiții care precizează că, dacă în urma verificărilor se dovedește că produsul sau serviciul îndeplinește cerințele lor, costurile verificărilor trebuie să fie suportate de autoritatea publică respectivă, însă, dacă cerințele nu sunt îndeplinite, costurile trebuie să fie suportate de furnizor.

2 PRINCIPALELE EFECTE ASUPRA MEDIULUI

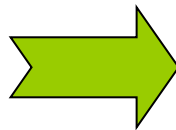
Pe baza dovezilor științifice disponibile, au fost stabilite următoarele concluzii privind efectul asupra mediului al grupei de produse „alimente, servicii de alimentație publică și distribuitoare automate de produse” din perspectiva ciclului de viață:

principalele efecte asupra mediului ale achizițiilor de produse alimentare sunt asociate cu producția de alimente și includ efecte asupra mediului cum ar fi arderea combustibililor fosili și utilizarea energiei pentru diferite activități, destinația terenurilor sau schimbarea destinației terenurilor, utilizarea apei și poluarea apei. Cu toate acestea, există și alte efecte asupra mediului care sunt asociate cu anumite categorii de produse alimentare. Printre acestea se numără:

- producția și utilizarea pesticidelor și a îngrășămintelor chimice asociate unor grupe de produse alimentare precum carnea, laptele și brânza, ouăle, fructele și legumele, pâinea și cerealele, uleiurile și grăsimile și băuturile calde și reci;
- degradarea solului asociată unor grupe de produse precum fructele și legumele, pâinea și cerealele și uleiurile și grăsimile;
- emisiile de metan și nitrați sunt efecte asupra mediului asociate cu diferite grupe de produse și
- epuizarea stocurilor de pește sau producția de furaje pentru pești și utilizarea de tratamente antivegetative în cuștile pentru pești asociate cu peștele și fructele de mare.

În ceea ce privește serviciile de alimentație publică, consumul de energie și de apă sunt factori care au o contribuție importantă la efectul global asupra mediului, la fel ca generarea de deșeuri și gestionarea deșeurilor. Ar trebui menționat că reducerea deșeurilor alimentare este esențială pentru reducerea efectului global al serviciilor de alimentație publică asupra mediului.

| Principalele efecte asupra mediului pe parcursul ciclului de viață al produsului | Abordarea UE privind APV |
|--|---|
| <p>Principalele efecte asupra mediului</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumul de energie în agricultură, activitățile agricole, prelucrarea alimentelor și instalațiile alimentare • Destinația terenurilor și schimbarea destinației terenurilor (de exemplu, distrugerea habitatelor naturale, în special a pădurilor, și emisiile de CO₂ asociate cu producția de furaje, culturi, fructe, grăsimi vegetale etc.) • Epuizarea stocurilor de pește și reducerea biodiversității • Producția și utilizarea de îngrășăminte și pesticide • Utilizarea apei și poluarea apei • Emisiile de poluanți precum metanul sau nitriții din agricultură și activități agricole • Eliminarea deșeurilor | <p>Abordări selectate pentru a minimiza principalele efecte asupra mediului pe parcursul ciclului de viață</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produse alimentare ecologice • Produse alimentare marine și de acvacultură mai ecologice • Oferta crescută de meniuri pe bază de plante • Grăsimi vegetale mai ecologice • Prevenirea generării de deșeuri de alimente și băuturi • Alte deșeuri: prevenire, sortare și eliminare • Consumul de energie și de apă în bucătărie |



Ordinea efectelor nu reflectă neapărat amploarea acestora.

În raportul tehnic se găsesc informații detaliate privind alimentele, serviciile de alimentație publică și distribuitorii automate de produse, inclusiv informații privind legislația conexasă, standardele și sursele tehnice utilizate ca probe.

3 CRITERIILE UE PRIVIND APV PENTRU ALIMENTE, SERVICII DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI DISTRIBUTOARE AUTOMATE DE PRODUSE

3.1 Achiziții de alimente

3.1.1 Specificații tehnice (ST)

| Criteria de bază | Criteria cuprinzătoare |
|---|------------------------|
| ST 1 Produse alimentare ecologice | |
| (cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare) | |
| <i>Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)</i> | |
| ST 1.1 Următoarele produse alimentare și băuturi [vor fi inserate de autoritatea contractantă; a se vedea, de asemenea, notele explicative] trebuie să respecte dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2018/848 ¹ sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia. | |
| Verificare: | |
| Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia toate produsele alimentare și băuturile enumerate mai sus, care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, respectă dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2018/848 sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia ¹ . În plus, ofertantul trebuie să furnizeze o descriere a modului în care intenționează să se asigure că produsele menționate mai sus pot fi furnizate pe parcursul executării contractului din surse ecologice (de exemplu, prin identificarea furnizorilor pentru diferitele produse). | |
| <i>Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)</i> | |

¹ În conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (CE) nr. 2018/848, regulamentul se aplică de la 1 ianuarie 2021. Conform articolului 60, produsele produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 înainte de 1 ianuarie 2021 pot fi introduse pe piață după data respectivă, până la epuizarea stocurilor.

STT 1.1 Cel puțin $X\%$ ² din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi trebuie să respecte dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2018/848¹ sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind produsele alimentare și băuturile care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă cerințele privind originea ecologică.

ST 2. Produse alimentare marine și de acvacultură

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

ST 2.1. Nu este permisă utilizarea peștilor sau a produselor pescărești din speciile și stocurile identificate într-o listă denumită „*Specii de pești care trebuie evitate*” care reflectă starea stocurilor de pești din diferite regiuni³.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia va furniza numai pește și produse pescărești care respectă cerințele menționate mai sus. În plus, ofertantul trebuie să prezinte o descriere a modului în care intenționează să asigure conformitatea pe parcursul executării contractului (de exemplu, prin identificarea furnizorilor pentru diferitele produse).

Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)
ST 2.2 Următoarele specii de pești și produse din pește [*lista speciilor de pești și a produselor din pește urmează să fie definită de autoritatea contractantă*] trebuie să provină din stocuri în limitele biologice de siguranță care iau în considerare efectele asupra mediului, inclusiv pescuitul excesiv sau epuizarea stocurilor de pești, biodiversitatea și

² X este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

³ Trebuie să se facă trimitere la o listă specifică. Următoarele surse pot fi utilizate ca orientări: de exemplu, lista elaborată de Marine Conservation Society privind „speciile de pești care trebuie evitate” (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), Ghidurile WWF privind de fructele de mare obținute din surse durabile, UICN, Seaweb Europe, CITES, FAO, NOAA, Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, Greenpeace, plus ghidurile naționale privind fructele de mare.

| | |
|--|---|
| | <p>utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor. Aceasta presupune că datele științifice indică o probabilitate mare ca stocul estimat de biomasă de reproducere să depășească nivelurile la care stocul riscă să intre în colaps. Acest lucru trebuie stabilit pe baza evaluărilor organismelor științifice independente care oferă consultanță Uniunii Europene, în special Consiliul Internațional pentru Explorarea Apelor Maritime (ICES), Comitetul științific, tehnic și economic pentru pescuit (CSTEP) al UE sau organizațiile regionale de gestionare a pescuitului din întreaga lume⁴.</p> <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia va furniza numai pește și produse pescărești care respectă cerințele menționate mai sus. În plus, ofertantul trebuie să prezinte o descriere a modului în care intenționează să asigure conformitatea pe parcursul executării contractului (de exemplu, prin identificarea furnizorilor pentru diferitele produse).</p> <p><i>Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)</i></p> <p>ST 2.2. Cel puțin Y %⁵ din achizițiile de pește și produse din pește trebuie să provină din stocuri în limitele biologice de siguranță care iau în considerare efectele asupra mediului, inclusiv pescuitul excesiv sau epuizarea stocurilor de pești, biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor. Aceasta presupune că datele științifice indică o</p> |
|--|---|

⁴ Aceste informații pot fi obținute în mod normal de pe site-urile acestor organizații, de exemplu: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

⁵ Y este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

| | |
|--|---|
| | <p>probabilitate mare ca stocul estimat de biomasă de reproducere să depășească nivelurile la care stocul riscă să intre în colaps. Acest lucru trebuie stabilit pe baza evaluărilor organismelor științifice independente care oferă consultanță Uniunii Europene, în special Consiliul Internațional pentru Explorarea Apelor Maritime (ICES), Comitetul științific, tehnic și economic pentru pescuit (CSTEP) al UE sau organizațiile regionale de gestionare a pescuitului din întreaga lume⁶.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind produsele alimentare marine și de acvacultură care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă cerințele.</p> |
| | <p><i>Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)</i> ST 2.3. Următoarele produse alimentare de acvacultură [<i>lista produselor urmează să fie definită de autoritatea contractantă</i>] trebuie să fi fost produse în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare pentru producția durabilă care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și ia în considerare efectele asupra mediului, inclusiv biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor⁶.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia se vor furniza numai produse alimentare de acvacultură care respectă cerințele menționate mai sus. În plus, ofertantul trebuie să furnizeze o descriere a</p> |

⁶ Aceste informații pot fi obținute în mod normal de pe site-urile acestor organizații, de exemplu: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

| | |
|---|---|
| | <p>modului în care intenționează să asigure conformitatea pe parcursul executării contractului (de exemplu, prin identificarea furnizorilor pentru diferitele produse).</p> <p><i>Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)</i> ST 2.3. Cel puțin Y %⁷ din achizițiile de produse alimentare de acvacultură (cu excepția acvaculturii ecologice) trebuie să fi fost produse în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare pentru producția durabilă, care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și care ia în considerare efectele asupra mediului, inclusiv biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor.⁸</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind produsele alimentare marine și de acvacultură care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă cerințele. În cazul în care sistemele de certificare se bazează pe principiile menționate mai sus, acestea ar putea fi indicate ca mijloc de probă</p> |
| <p>ST3. Bunăstarea animalelor</p> | |
| <p>(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)</p> | |

⁷ Este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

⁸ La momentul redactării prezentului document, se consideră că sistemele precum Aquaculture Stewardship Council (ASC) sau Globalgap pentru produsele alimentare de acvacultură oferă un nivel suficient de încredere. Alte sisteme la nivel de țară pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile de mediu menționate mai sus.

ST 3.1 Niciunul dintre ouăle în coajă care provin din agricultura tradițională nu este etichetat cu codul 3 prevăzut de Regulamentul (CE) nr. 589/2008.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o declarație potrivit căreia niciunul dintre ouăle în coajă care provin din agricultura tradițională nu va fi etichetat cu codul 3 prevăzut de Regulamentul (CE) nr. 589/2008 sau modificările ulterioare ale acestuia. În plus, ofertantul trebuie să furnizeze o descriere a modului în care intenționează să asigure conformitatea pe parcursul executării contractului [de exemplu, prin identificarea furnizorilor și indicarea specifică a celor care vor furniza ouă conforme cu codul 1 sau 2 din anexa I partea A la Regulamentul (CE) nr. 589/2008].

ST4. Grăsimi vegetale mai ecologice

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

ST 4.1. Dacă se achiziționează produse alimentare și/sau băuturi preambalate care conțin grăsimi vegetale, cel puțin X %⁹ din unitățile/articolele de produse alimentare preambalate care conțin uleiuri vegetale trebuie să fi fost produse din culturi care respectă criteriile de mediu privind solul, biodiversitatea, schimbarea destinației terenurilor și stocurile de carbon organic prin îndeplinirea cerințelor unui sistem de certificare¹⁰ care vizează aceste aspecte, prevăzute la articolul 93 din Regulamentul (UE) nr. 1306/2013, sau prin alte mijloace echivalente.

ST 4.2. Dacă se achiziționează ulei vegetal, cel puțin Y %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din uleiul vegetal achiziționat ca materie primă trebuie să fi fost produs din culturi care respectă criteriile de mediu privind solul, biodiversitatea, schimbarea destinației terenurilor și stocurile de carbon organic prin îndeplinirea cerințelor unui sistem de certificare^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} care vizează aceste aspecte, prevăzute la articolul 93 din Regulamentul (UE) nr. 1306/2013, sau prin alte mijloace echivalente.

⁹ Este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

¹⁰ Sistemele bazate pe organizații cu părți multipartite cu un număr mare de membri, inclusiv ONG-uri, industrie și guvern, precum Masa rotundă pentru durabilitatea uleiului de palmier (RSPO), Grupul pentru inovare în materie de ulei de palmier (POIG), Masa rotundă privind producția durabilă de soia (RTRS), Protocolul de asigurare a producției durabile de soia (SSAP) sau Pro-Terra, pot demonstra respectarea criteriului, cu condiția să acopere principiile de mediu menționate. Alte sisteme, inclusiv la nivel de țară, pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile de mediu menționate.

Verificare:

ST 4.1. Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia cel puțin X % ^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din totalul produselor alimentare care conțin grăsimi vegetale (ca unități) care trebuie furnizate în cursul executării contractului respectă cerințele menționate mai sus. Ofertantul trebuie să includă o descriere a măsurilor care vor fi luate pentru a asigura conformitatea (de exemplu, sursele de aprovizionare care ar putea fi utilizate).

ST 4.2. Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia cel puțin Y % ^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din totalul uleiului vegetal sau al derivatelor acestuia (ca ingredient brut sau ca margarină) pe care le furnizează respectă cerințele menționate mai sus. Ofertantul trebuie să includă o descriere a măsurilor care vor fi luate pentru a asigura conformitatea (de exemplu, sursele de aprovizionare care ar putea fi utilizate).

3.1.2 Criterii de atribuire (CA)

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|---|------------------------|
| CA1. Produse alimentare ecologice suplimentare | |
| (cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare) | |
| <i>Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)</i> | |
| Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor care depășesc lista de produse alimentare și băuturi [enumerare în ST1 opțiunea A] și care respectă standardele privind produsele ecologice. | |
| Verificare: | |
| A se vedea mai sus ST1 opțiunea A. | |
| <i>Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)</i> | |

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de X %¹¹ din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi au fost produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2018/848 sau cu modificările ulterioare ale acestuia¹².

Verificare:

A se vedea mai sus ST1 opțiunea B.

CA2. Produse alimentare marine și de acvacultură suplimentare

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)

CA 2.1 Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor care depășesc cerințele din lista de pești și produse din pește [enumerare în ST2.2 opțiunea A] care provin din stocuri în limitele biologice de siguranță care iau în considerare efectele asupra mediului, inclusiv pescuitul excesiv sau epuizarea stocurilor, biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor.

Verificare:

A se vedea mai sus ST2.2 opțiunea A.

Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)

CA 2.1 Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de Y %¹³ din cantitatea de pește și produse de pește achiziționate provine din stocuri în limitele biologice de siguranță. Aceasta presupune că datele științifice indică o probabilitate mare ca stocul estimat de biomasă de reproducere să depășească nivelurile la care stocul riscă să intre în colaps. Acest lucru trebuie stabilit pe baza evaluărilor organismelor științifice independente care oferă consultanță Uniunii Europene, în special Consiliul Internațional pentru Explorarea Apelor

¹¹ Este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

¹² În conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (CE) nr. 2018/848, regulamentul se aplică de la 1 ianuarie 2021. Conform articolului 60, produsele produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 înainte de 1 ianuarie 2021 pot fi introduse pe piață după data respectivă, până la epuizarea stocurilor.

¹³ Este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

Maritime (ICES), Comitetul științific, tehnic și economic pentru pescuit (CSTEP) al UE sau organizațiile regionale de gestionare a pescuitului din întreaga lume¹⁴.

Verificare:

A se vedea mai sus ST2.2 opțiunea B.

Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)

CA 2.2. Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor care depășesc lista produselor alimentare de acvacultură [enumerare în TS2.3. opțiunea A] care au fost produse în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare pentru producție durabilă. Acesta este un sistem care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și care ia în considerare efectele asupra mediului, inclusiv biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor¹⁵.

Verificare:

A se vedea mai sus ST2.3 opțiunea A.

Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)

CA 2.2. Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de X %¹⁶ din achizițiile de produse alimentare de acvacultură care nu respectă criteriul privind produsele ecologice au fost produse în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare pentru producția durabilă, care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și care ia în considerare efectele asupra mediului, inclusiv biodiversitatea și utilizarea responsabilă și durabilă a resurselor¹⁷.

Verificare:

¹⁴ Aceste informații pot fi obținute în mod normal de pe site-urile acestor organizații, de exemplu: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

¹⁵ La momentul redactării prezentului document, se consideră că sistemele precum Aquaculture Stewardship Council (ASC) sau Globalgap pentru produsele alimentare de acvacultură oferă un nivel suficient de încredere. Alte sisteme la nivel de țară pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile de mediu menționate mai sus.

¹⁶ Este pragul care urmează să fie definit de autoritatea contractantă pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criteriile de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

¹⁷ La momentul redactării prezentului document, se consideră că sistemele precum Aquaculture Stewardship Council (ASC) sau Globalgap pentru produsele alimentare de acvacultură oferă un nivel suficient de încredere. Alte sisteme la nivel de țară pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile de mediu menționate mai sus.

A se vedea mai sus ST2.3 opțiunea B.

CA3. Cerințe suplimentare privind bunăstarea animalelor

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

CA 3.1. Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care mai mult de X %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din ouăle în coajă (cu excepția ouălor ecologice) sunt etichetate cu codul 1 prevăzut de Regulamentul (CE) nr. 589/2008 sau de modificările ulterioare ale acestuia.

Verificare:

A se vedea ST3 de mai sus.

CA 3.2. Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care mai mult de Y %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din totalul achizițiilor de carne și lactate (cu excepția celor ecologice) au fost produse în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare pentru bunăstarea animalelor. Acesta este un sistem care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și ia în considerare aspecte generale, inclusiv un nivel scăzut de stres, utilizarea minimă a antibioticelor necesare, sacrificarea prin asomare, timpuri minime de transport, și ia în calcul aspecte specifice, cum ar fi sezonul de pășunat pentru vacile de lapte sau netăierea cozii la porci¹⁸.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind produsele din carne care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă cerințele.

CA4. Produse comerciale echitabile și etice

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)

¹⁸ Produsele care au fost certificate de terți pe baza unor standarde acceptate și recunoscute pe scară largă, cum ar fi Label Rouge, Globalgap cu suplimentul privind Bunăstarea animală, RSPCA Assured, sunt considerate conforme, cu condiția să acopere principiile de mediu menționate mai sus.

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care următoarele produse alimentare și băuturi [*lista de produse alimentare și băuturi*] au fost produse și comercializate în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare privind comerțul echitabil și etic care necesită un conținut minim certificat de 90 %. Acesta este un sistem care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri, care ține seama de standardele internaționale privind comerțul echitabil și etic, inclusiv condițiile de muncă pentru producție, în conformitate cu convențiile fundamentale ale Organizației Internaționale a Muncii (OIM)¹⁹, comerțul durabil și stabilirea prețurilor²⁰.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze lista produselor care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului care respectă criteriul.

Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de X %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din totalul achizițiilor pentru fiecare dintre următoarele produse: [*lista de produse alimentare și băuturi*] au fost produse și comercializate în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare privind comerțul echitabil și etic care necesită un conținut minim certificat de 90 %. Acesta este un sistem care se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri și ține seama de standardele internaționale privind comerțul echitabil, inclusiv condițiile de muncă pentru producție, în conformitate cu convențiile fundamentale ale OIM^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}, comerțul durabil și stabilirea prețurilor^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind toate produsele care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, indicând produsele care respectă criteriul.

¹⁹ Cerințele prevăzute de Convenția fundamentală nr. 8 a OIM sunt incluse în mod explicit în documente organizaționale: nr. 29-Forced Labour (Munca forțată) (1930), nr. 87-Freedom of Association and Protection of the Right to Organise (Libertatea sindicală și apărarea dreptului sindical) (1948), nr. 98-Right to Organise and Collective Bargaining (Dreptul de organizare și negociere colectivă) (1949), nr. 105-Abolition of Forced Labour (Abolirea muncii forțate) (1959), nr. 138-Minimum Age (Vârsta minimă) (1973), nr. 182-Worst Forms of Child Labour (Cele mai grave forme ale muncii copiilor) (1999), nr. 100-Equal Remuneration (Egalitatea de remunerare) (1951) și nr. 111-Discrimination (Discriminarea) (1958).

²⁰ Nu este necesar ca sistemele considerate a fi conforme cu cerințele acestui criteriu să facă parte din mișcarea privind Comerțul echitabil (Fair Trade). Sisteme precum Fairtrade®, UTZ, Bonsucro etc. pot demonstra respectarea criteriului, cu condiția să acopere principiile menționate mai sus. Alte sisteme la nivel de țară pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile menționate mai sus.

3.1.3 Clauze de executare a contractului (CEC)

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|---|------------------------|
| CEC1. Practici de gestionare a achizițiilor | |
| <p>Pe întreaga durată a contractului, furnizorul de servicii trebuie să colecteze și să înregistreze:</p> <ul style="list-style-type: none">– facturile și alte documente care dovedesc respectarea criteriilor în conformitate cu cerințele pentru verificarea specificațiilor tehnice relevante și a criteriilor de atribuire STx-y și CAx-y. <p>Aceste facturi trebuie să fie puse la dispoziția autorității contractante în scopul verificării. Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.</p> | |

3.1.4 Note explicative

În raportul tehnic și în [raportul preliminar](#)²¹ care însoțesc acest set de criterii UE privind APV sunt disponibile informații suplimentare pentru a sprijini decizia cu privire la lista de produse care trebuie incluse și/sau procentele care trebuie solicitate. Decizia trebuie să țină seama de situația pieței (de exemplu, disponibilitatea produselor care îndeplinesc criteriile, numărul necesar de furnizori potențiali etc.). Atunci când autoritatea contractantă impune obligația ca un procent dintr-o categorie specifică de alimente și băuturi să îndeplinească anumite cerințe, aceasta trebuie să specifice modul în care va fi calculat procentul de achiziții, fie ca greutate/volum, fie ca valoare și perioadă de timp (de exemplu, săptămânal, lunar, trimestrial etc.)

²¹ A se vedea în special Analiza pieței - Produse alimentare ecologice p. 71-73
(http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf).

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|--|---|
| ST 1 Produse alimentare ecologice și CA 1 Produse alimentare ecologice suplimentare | |
| <p>Opțiunea A Lista de produse poate include: fructe, legume, leguminoase, orez și paste²²</p> <p>Opțiunea B 20-60 % ca masă din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi 30-70 % ca valoare din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi</p> | <p>Opțiunea A Lista de produse poate include: fructe, legume, leguminoase, orez, paste, pâine și produse de panificație, ouă, produse lactate etc.</p> <p>Opțiunea B > 50 % ca masă din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi sau > 60 % ca valoare din totalul achizițiilor de produse alimentare și băuturi</p> |
| ST 2 Produse alimentare marine și de acvacultură și CA2 Produse alimentare marine și de acvacultură suplimentare | |
| Opțiunea B | Opțiunea B |

²² Această listă nu este nici exhaustivă, nici detaliată. Produsele alimentare și băuturile sugerate în lista cuprinzătoare sau alte produse care nu sunt menționate în aceste liste pot fi, de asemenea, incluse în lista de bază (sau în lista cuprinzătoare), dacă achizitorul consideră că este adecvat. Informații și statistici despre produsele alimentare ecologice sunt disponibile pe paginile web dedicate aparținând Eurostat (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics) și Grupului IFOAM UE (<http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe>).

| | |
|---|--|
| <p>0-20 % ca masă din totalul achizițiilor de pește sau produse de acvacultură (cu excepția produselor pescărești ecologice)</p> <p>0-10 % ca valoare din totalul achizițiilor de produse de pește de acvacultură (cu excepția produselor pescărești ecologice)</p> | <p>20-50 % ca masă din totalul achizițiilor de pește sau produse de acvacultură (cu excepția produselor pescărești ecologice)</p> <p>10-40 % ca valoare din totalul achizițiilor de pește sau de produse de acvacultură (cu excepția produselor pescărești ecologice)</p> |
| <p>ST3. Bunăstarea animalelor și CA3. Cerințe suplimentare privind bunăstarea animalelor</p> | |
| <p>X = 80 % din ouăle în coajă (cu excepția produselor din ouă ecologice) sunt etichetate cu codul 1</p> <p>Y = 0-25 % din produsele din carne și produse lactate (cu excepția produselor din carne ecologice)</p> | |
| <p>CA4. Produse comerciale echitabile și etice</p> | |
| <p>Opțiunea A Lista de produse poate include: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, alte fructe și fructe ambalate, suc de fructe exotice, avocado, roșii, vanilie etc.</p> <p>Opțiunea B X > 40-60 % din totalul achizițiilor pentru fiecare produs inclus în listă.</p> | <p>Opțiunea A Lista de produse poate include: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, alte fructe și fructe ambalate, suc de fructe exotice, avocado, roșii, vanilie etc.</p> <p>Opțiunea B X > 70-100 % din totalul achizițiilor pentru fiecare produs: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr și banane. Lista de produse poate include: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, fructe ambalate, suc de fructe exotice etc.</p> |
| <p>ST4. Grăsimi vegetale mai ecologice</p> | |
| | |

| | |
|---|--|
| <p>Autoritățile contractante vor include în listă uleiurile vegetale care sunt relevante pentru o anumită ofertă și care trebuie să respecte această specificație tehnică.</p> <p>X = 10-50 % din unitățile/articolele de produse alimentare și/sau băuturi preambalate Y = 10-50 % ca masă din cantitatea totală de ulei vegetal (cumpărat ca ingredient brut) sau margarină</p> | <p>Autoritățile contractante vor include în listă uleiurile vegetale care sunt relevante pentru o anumită ofertă și care trebuie să respecte această specificație tehnică.</p> <p>X = 50-100 % din unitățile/articolele de produse alimentare și/sau băuturi preambalate Y = 50-100 % ca masă din cantitatea totală de ulei vegetal (cumpărat ca ingredient brut) sau margarină</p> |
| <p>Produse de sezon</p> | |
| <p>Produsele de sezon au efecte diferite asupra mediului, sănătății, economiei și societății, în funcție de regiunile de unde provin produsele și de cele în care sunt consumate. Produsele de sezon cultivate în aer liber și transportate pe distanțe scurte ar putea avea efecte mai mici asupra mediului decât produsele cultivate în sere sau transportate pe distanțe lungi.</p> <p>Legumele de sezon pot fi caracterizate de un gust, o calitate și prețuri mai bune, ceea ce ar putea încuraja trecerea la meniuri cu caracter vegetarian sau bazat pe plante mai pronunțat.</p> <p>Autoritățile contractante ar putea decide să includă criteriul produselor de sezon în ofertele lor, în mod individual, indicând perioada anului în care produsele alimentare și băuturile urmează să fie livrate/oferite.</p> | |
| <p>Producția integrată</p> | |
| <p>Normele privind producția integrată au fost elaborate în majoritatea statelor membre la nivel național sau regional. Prin urmare, există norme diferite și orientări de producție integrate pentru culturi, fructe și legume specifice, elaborate prin sisteme publice sau private.</p> | |

Autoritățile contractante ar putea decide să includă un criteriu al producției integrate în oferte, în mod individual, prin indicarea procentului din totalul achizițiilor care nu respectă criteriul produselor alimentare ecologice, dar care trebuie să respecte normele în vigoare privind locul în care produsele alimentare sunt produse sau un sistem privat specific. Procentul poate fi calculat fie ca volum, greutate sau valoare.

Produse agricole etichetate cu indicații geografice²³

Cetățenii și consumatorii solicită din ce în ce mai mult calitate, precum și produse tradiționale cu caracteristici specifice identificabile, în special cele legate de proveniența lor geografică. Un produs agricol sau un aliment care poartă o astfel de indicație geografică ar trebui să îndeplinească anumite condiții, cum ar fi anumite cerințe specifice care vizează, printre altele, protejarea resurselor naturale sau a peisajului zonei de producție sau creșterea bunăstării animalelor din exploatații. Astfel de cerințe sunt stabilite în specificațiile fiecărui produs cu indicație geografică.

Autoritățile contractante ar putea decide să includă criteriul produselor agricole și al altor produse alimentare etichetate cu indicație geografică în ofertele lor, în mod individual, indicând lista de astfel de produse care poartă o etichetă de indicație geografică care pot fi furnizate/oferte.

3.2 Servicii de alimentație publică

3.2.1 Criterii de selecție (CS)

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|---|-------------------------------|
| CS1. Competențele ofertantului | |
| Ofertanții trebuie să aibă experiență și competențe relevante în fiecare dintre următoarele domenii pentru care vor fi responsabili în temeiul contractului [<i>selectați variantele relevante pentru contractul în cauză</i>]: <ul style="list-style-type: none">- proceduri de lucru pentru:<ul style="list-style-type: none">• planificarea meniurilor, acordând atenție creșterii consumului de alimente pe bază de plante dacă este cazul; | |

²³ Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1-29).

- prevenirea deșeurilor alimentare;
- redistribuirea în siguranță a surplusului de alimente, dacă/atunci când este cazul;
- prevenirea generării altor deșeuri, modalități de sortare și eliminare;
- măsurarea indicatorilor de mediu propuși în ST8 pentru serviciile de alimentație publică, incluzând cel puțin cantitatea de alimente pe bază de plante, deșeurile alimentare generate în mai multe puncte ale lanțului valoric, alte deșeuri generate în funcție de fluxul de deșeuri, consumul de energie, consumul de apă și consumul de combustibil, dacă este cazul;
- economiile de apă și de energie în legătură cu echipamentele și cu funcționarea și întreținerea echipamentelor (pentru personalul responsabil de acestea);
- dozarea și manipularea corespunzătoare a produselor și a procedurilor de curățare;
- gestionarea deșeurilor, inclusiv a deșeurilor periculoase, monitorizarea și documentația de trasabilitate;
- adoptarea unui comportament la volan caracterizat de o atitudine responsabilă față de mediu, în mod regulat, pentru a crește eficiența consumului de combustibil, pentru personalul implicat în livrarea alimentelor;
- formarea personalului cu privire la aspectele de mediu care urmează să fie reînnoite/la politicile revizuite și sprijinirea sistemelor de gestionare pentru a minimiza deșeurile alimentare și de alt tip, a maximiza redistribuirea surplusului de alimente, după caz, și, în cazul în care acest lucru se poate realiza în siguranță, a maximiza reutilizarea sau reciclarea ambalajelor și/sau a altor deșeuri și a asigura eliminarea acestora în condiții de siguranță.

Verificare:

Dovezi sub formă de informații și referințe (cum ar fi feedback-ul documentat de la clienți) despre contractele relevante din ultimii cinci ani în care au fost realizate elementele de mai sus. Acestea trebuie susținute de evidențe ale activităților de formare.

3.2.2 Specificații tehnice

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|--|------------------------|
| ST1. Achizițiile de alimente | |
| (cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare) | |

Alimentele folosite pentru îndeplinirea obligațiilor din contractul de servicii de alimentație publică trebuie să fie achiziționate în conformitate cu criteriile UE privind APV de produse alimentare.

Verificare:

A se vedea criteriile UE privind achizițiile de produse alimentare de mai sus:

- Produse alimentare ecologice (ST1, CA1)
- Produse alimentare marine și de acvacultură (ST2 și CA2)
- Bunăstarea animalelor (ST3 și CA3)
- Produse comerciale echitabile și etice (CA4)
- Grăsimi ecologice (TS4)

ST2. Meniuri pe bază de plante

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Meniurile oferite trebuie să includă opțiuni care să stimuleze creșterea consumului de leguminoase, legume, fructe, cereale întregi și nuci, păstrând aportul de nutrienți recomandat pentru clienți, inclusiv [a se selecta]:

- X²⁴ zile pe săptămână în care se oferă meniuri vegetariene sau pe bază de plante
- X²⁴ preparate vegetariene sau pe bază de plante oferite zilnic sau Z²⁴ zile pe săptămână.
- „preparatul zilei” care va fi un preparat vegetarian sau pe bază de plante
- Y²⁴ grame de proteine vegetale sau leguminoase, pe [săptămână sau zi].
- Adăugarea (V % Eroare! Marcaj în document nedefinit.) unor garnituri de fasole, cereale sau legume la preparatele din carne.

Verificare:

²⁴ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

Ofertantul trebuie să furnizeze planificarea meniului cu alternativele care promovează consumul de leguminoase, legume și fructe. Acest lucru trebuie specificat în mod clar, în conformitate cu cerințele stabilite.

ST3. Prevenirea generării de deșuri de alimente și băuturi

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Notă: Este posibil ca ofertanții să nu fie cei care decid sau care oferă unele dintre cele mai bune practici de la criteriul ST3, deoarece acestea ar putea fi impuse de autoritățile contractante. De exemplu, autoritățile contractante pot impune ca, la începutul și la sfârșitul perioadei de furnizare a serviciilor, să fie disponibile mai puține opțiuni de meniu, împiedicându-i pe ofertanți să adopte această măsură.

Ofertantul trebuie să dețină proceduri scrise care să descrie cele mai bune practici pentru prevenirea generării de deșuri alimentare. Aceste bune practici includ [a se selecta]:

- crearea unui inventar exact al stocurilor și a unui sistem de comandă, pentru a se evita acumularea excesivă de comenzi și alterarea stocurilor;
- elaborarea unui inventar al deșeurilor alimentare: aceasta înseamnă supravegherea tuturor proceselor pentru a identifica tipurile și sursele de generare a deșeurilor la fața locului, inclusiv a deșeurilor alimentare lichide (de exemplu, băuturile);
- măsurarea cantităților de deșuri alimentare în mod continuu sau periodic;
- instituirea unei politici de tip „back-to-front” (primul intrat, primul ieșit) pentru depozitarea produselor alimentare și verificarea periodică a datei de expirare;
- utilizarea directă a alimentelor în apropierea datei de expirare (planificarea flexibilă a felurilor de mâncare);
- asigurarea păstrării alimentelor în condiții adecvate;
- evitarea fasonării excesive a cărnii în vrac, a peștelui sau a legumelor întregi sau a reutilizării produselor fasonate excesiv;
- efectuarea unei analize pe termen lung a preparatelor vândute în vederea adaptării comenzilor de alimente (în funcție de zilele săptămânii, anotimp și factori externi, cum ar fi sărbătorile sau evenimente majore) și a unei analize privind utilizarea resturilor de mâncare sau a alimentelor care se apropie de data expirării;
- dezvoltarea unor strategii împotriva supraproducției de preparate (de exemplu, congelarea);
- deținerea unui sistem eficient de comenzi și depozitare: comandarea frecventă de produse perisabile, în cantitățile necesare;

- depozitarea produselor perisabile în condiții adecvate (de exemplu, unități de refrigerare reglate corect);
 - prevenirea pierderilor legate de pregătire și formarea angajaților;
 - răcirea rapidă a alimentelor, pentru a se evita dezvoltarea microorganismelor;
 - nepregătirea preparatelor doar în scop de prezentare (utilizarea de fotografii în schimb);
 - ajustarea porțiilor de mâncare și adaptarea cantităților în funcție de clienți sau furnizarea de porții de diferite dimensiuni;
 - selectarea ambalajelor (luând în considerare aspecte precum formatul, protecția, conservarea, porțiile pentru servire etc.) care reduc la minimum producerea de deșeurile alimentare;
- folosirea de recipiente pentru produse alimentare și/sau a unor rutine interne pentru ca personalul să consume alimentele care nu s-au vândut, precum și pentru a pregăti redistribuirea în siguranță a surplusului de alimente, dacă/atunci când este cazul;
 - lipsa obligației ca întreaga gamă de opțiuni a unui meniu să fie disponibilă de la începutul până la sfârșitul perioadei de furnizare a serviciului;
 - sensibilizarea clienților cu privire la deșeurile alimentare și la cauzele care duc la generarea acestora (de exemplu, utilizând afișe);
 - creșterea gradului de acceptare de către clienți a măsurilor de durabilitate prin comunicare;
 - punerea în aplicare a unui sistem care permite clienților să ofere feedback cu privire la porțiile de mâncare și calitatea meselor preparate (de exemplu, analizarea motivelor risipei de alimente folosind formulare de feedback) și, ulterior, punerea în aplicare a acțiunilor adecvate.

Ofertantul trebuie să comunice oaspeților elementele-cheie ale politicii de prevenire a deșeurilor alimentare.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte dovezi sub formă de proceduri de operare standard pentru achiziționarea, depozitarea, gătitul, planificarea meniului și servirea. Dovezile trebuie completate de o descriere a canalelor prin care politica de prevenire a deșeurilor alimentare va fi comunicată oaspeților.

ST 4. Alte deșeurile: prevenire, sortare și eliminare

(aceleași criterii de bază și exhaustive)

ST 4.1. Prevenirea producerii de deșeurile

Ofertantul trebuie să pună în aplicare un plan pentru reducerea generării de deșeurile în conformitate cu ierarhia deșeurilor prevăzută de Directiva-cadru privind deșeurile (2008/98/CE). Planul trebuie să includă cel puțin:

- elaborarea unui inventar al deșeurilor: aceasta înseamnă supravegherea tuturor zonelor și proceselor pentru a identifica tipurile și sursele de generare a deșeurilor la fața locului;
- reducerea deșeurilor în procesul de achiziționarea a alimentelor, a băuturilor, a bunurilor de unică folosință și a consumabilelor [*a se selecta*]. Aceasta înseamnă:
 - comandarea de produse neperisabile în vrac, atunci când este posibil și relevant pentru mediu;
 - alegerea ambalajelor corespunzătoare pentru a reduce deșeurile de ambalaje (format, protecție, conservare, porții pentru servire etc.);
 - selectarea ambalajelor reciclabile, dacă este posibil, cu condiția ca acestea să garanteze siguranța și igiena alimentelor. Ambalajele reciclabile includ ambalajele compostabile;
 - returnarea ambalajului pentru refolosire, atunci când este posibil;
- reducerea deșeurilor în cadrul serviciilor de alimentație publică [*a se selecta*]. Aceasta înseamnă:
 - evitarea articolelor cu ambalaje secundare inutile sau excesive, în funcție de nevoile serviciului de alimentație publică;
 - depozitarea condimentelor și a porțiilor de alimente în recipiente reutilizabile, atunci când, din considerente privind prevenirea deșeurilor alimentare, igiena alimentară, siguranța consumatorului și sănătatea publică, se permite utilizarea acestora;
 - identificarea posibilităților de reutilizare;
 - returnarea ambalajelor pentru refolosire, atunci când este posibil și relevant din punctul de vedere al mediului.

Verificarea

Ofertantul trebuie să prezinte planul de prevenire a generării deșeurilor. Oferta trebuie să cuprindă o listă de articole de unică folosință și de articole care nu sunt de unică folosință care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre materialul din care sunt fabricate articolele de unică folosință, indicând în mod specific dacă produsele sunt reciclabile sau compostabile în conformitate cu EN13432

ST 4.2. Sortarea și eliminarea deșeurilor

Notă: acest criteriu se aplică numai în cazul în care deșeurile sortate sunt colectate separat.

Ofertantul trebuie să pună în aplicare un plan pentru sortarea și eliminarea deșeurilor, limitat la tratamentele aplicabile fluxurilor de deșeuri disponibile la nivel local.

În cazul în care deșeurile urmează să fie colectate de un colector autorizat, ofertantul trebuie să sorteze deșeurile în fracțiile prevăzute de colector (de exemplu, municipalitatea). Atunci când colectarea de către un colector autorizat permite colectarea deșeurilor biologice și/sau colectarea grăsimilor, a uleiurilor și a unturilor (GUU), ofertantul trebuie să sorteze separat deșeurile biologice și GUU produse în bucătărie și în alte unități utilizate de către personal și să le elimine în sistemul autorizat de colectare și reciclare.

Dacă nu există un sistem de colectare a GUU, ofertantul trebuie să introducă GUU într-un recipient adecvat și să le elimine în fluxul de deșeuri reziduale. GUU nu trebuie evacuate în sistemul de canalizare.

În cazul în care deșeurile urmează să fie tratate la fața locului, ofertantul trebuie să furnizeze procedurile de gestionare a deșeurilor incluse în planul de gestionare a fluxurilor de deșeuri, în conformitate cu ierarhia deșeurilor prevăzută la articolul 4 din Directiva-cadru privind deșeurile (2008/98/CE). Pentru prima curățare a zonelor/echipamentelor grase sau uleioase, trebuie utilizate metode de curățare uscată înainte de spălarea echipamentului.

Dacă oaspeții sortează singuri deșeurile, trebuie furnizate instrucțiuni clare de sortare.

Verificarea

ST 4.2. Ofertantul trebuie să furnizeze o descriere a categoriilor de fluxuri de deșeuri care urmează să fie sortate și a procedurilor de eliminare care vor fi urmate pe parcursul executării contractului.

Dacă oaspeții sortează singuri deșeurile, trebuie furnizate instrucțiuni de sortare.

ST 5. Produse chimice și consumabile

ST 5.1 Articole de unică folosință

În general, trebuie utilizate articole care nu sunt de unică folosință²⁵. A se vedea excepțiile în notele explicative.

ST 5.1 Articole de unică folosință

Trebuie folosite articole care nu sunt de unică folosință²⁶. Excepții:

- articole de masă pentru servicii de alimentație publică care oferă alimente „la pachet” și de tip fast-food;
- pungi de gunoi și mănuși pentru curățenie;

²⁵ Articolele de unică folosință includ articole de masă, cum ar fi farfuriile, căni, pahare, tacâmuri, fețe de masă, șervețele etc. și alte articole, cum ar fi mănuși, saci de gunoi etc.

²⁶ Articolele de unică folosință includ articole de masă, cum ar fi farfuriile, căni, pahare, tacâmuri, fețe de masă, șervețele etc. și alte articole, cum ar fi mănuși, saci de gunoi etc.

| | |
|--|--|
| <p>Dacă se folosesc articole de unică folosință, acestea trebuie să fie reciclabile, din plastic reciclabil sau material compostabil. Sunt de preferat produsele compostabile pentru utilizările care duc la contaminarea articolelor cu alimente (de exemplu, tacâmuri și vase).</p> <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte o listă de articole de unică folosință și de articole care nu sunt de unică folosință care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod special articolele care sunt de unică folosință.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - fețe de masă din hârtie care pot fi șterse și utilizate pe perioade îndelungate (nu se permite folosirea de fețe de masă de unică folosință, utilizabile o singură dată); - articole de masă pentru servicii de alimentație publică pentru evenimente mari. <p>Toate articolele de unică folosință trebuie să fie reciclabile, din plastic reciclabil sau material compostabil. Sunt de preferat produsele compostabile pentru utilizările care duc la contaminarea articolelor cu alimente (de exemplu, tacâmuri și vase).</p> <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte o listă de articole de unică folosință și de articole care nu sunt de unică folosință care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod special articolele care sunt de unică folosință.</p> <p>Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre materialul din care sunt fabricate articolele de unică folosință, indicând în mod specific dacă produsele sunt reciclabile sau compostabile în conformitate cu EN13432.</p> |
| | <p>ST 5.2. Produse chimice pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină²⁷</p> <p>Toate produsele care urmează să fie utilizate pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină trebuie să îndeplinească cerințele</p> |

²⁷ Rutina se referă la activitățile obișnuite care se desfășoară cel puțin o dată pe lună. În cazul proiectului de față, orice activitate de curățenie, cu excepția curățării ferestrelor, care se efectuează mai rar de o dată pe lună și este considerată ca fiind în afara domeniului de aplicare.

| | |
|---|--|
| | <p>unei etichete UE ecologice pentru produsul respectiv sau un produs echivalent.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să prezinte o listă de produse chimice pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă criteriul.</p> |
| | <p>ST 5.3. Role de bucătărie și hârtie de bucătărie</p> <p>Toate rolele de bucătărie și tipurile de hârtie de bucătărie trebuie să îndeplinească cerințele unei etichete UE ecologice pentru produsul respectiv sau un produs echivalent.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să prezinte o listă a produselor de hârtie care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă criteriul.</p> |
| <p>ST 6 Consumul de energie și de apă în bucătărie</p> | |
| <p>(aceleași criterii de bază și exhaustive)</p> <p>ST 6. Cele mai bune practici pentru reducerea la minimum a consumului de energie și apă</p> <p>Ofertantul trebuie să dețină proceduri scrise care să descrie cele mai bune practici pentru utilizarea echipamentelor de bucătărie în vederea reducerii la minimum a consumului de energie și apă, inclusiv proceduri pentru <i>[a se selecta în funcție de infrastructura autorității contractante]</i>:</p> <p><u>Observații generale</u></p> <p>- Dacă este posibil, echipați zonele de bucătărie cu contoare proprii pentru apă și electricitate/gaz.</p> | |

- Evitați pornirea tuturor echipamentelor electrice în același timp, pentru a evita atingerea unor valori de vârf ale energiei electrice.
- În camerele dedicate consumatorilor, echipamentele și iluminatul trebuie să fie pornite numai în timpul orelor de serviciu pentru public.

Cuptoare:

- Porniți numai cuptoarele necesare pentru satisfacerea cererii.
- Opriți cuptoarele atunci când nu sunt folosite mai mult de 20 de minute.
- Folosiți capacitatea de rezervă a cuptorului pentru a efectua alte operațiuni de gătit și pentru a evita pornirea altor echipamente, sau permiteți oprirea acestuia.
- Evitați utilizarea cuptoarelor electrice pentru păstrarea alimentelor; folosiți în schimb un dulap de încălzit bine izolat și opriți cuptoarele imediat ce este posibil.
- Evitați deschiderea frecventă a ușii cuptorului în timpul procesului de gătire.

Plite:

- Porniți ochiurile plitelor atunci când este necesar și opriți-le după utilizare.
- Evitați să lăsați lămpile pilot pornite peste noapte.
- Atunci când este posibil, folosiți mai degrabă plite deschise, decât plite cu suprafață plată.
- Evitați să gătiți timp îndelungat pe plite; folosiți-le intens pe perioade mai scurte și opriți-le.
- Folosiți capacitatea de rezervă a cuptorului pentru a efectua unele operațiuni care se realizează pe plită (de exemplu, prepararea pastelor)

Alte aparate de gătit:

- Porniți echipamentul atunci când este nevoie; opriți după utilizare, de exemplu grătare, friteuze.
- Utilizați setările minime pentru a reduce timpul de încălzire: grătare, friteuze.
- Folosiți capacitatea de rezervă a cuptorului pentru a efectua unele operațiuni care se realizează pe grătar și cu friteuze (frigere, rumenire, prăjire).

Extragerea aerului

- În cazul în care extragerea aerului este controlată manual, asigurați-vă că există un angajat responsabil cu oprirea sistemului.
- În cazul în care extragerea este controlată de un temporizator/BMS, asigurați-vă că setările corespund orelor de funcționare a bucătăriei.
- În cazul în care orele de funcționare nu sunt fixe, instituiți măsuri de control pentru a modifica intervalul de extragere în mod corespunzător.

- În cazul în care extractorul de aer/sursa de aer are un sistem de control al vitezei variabil, determinați setarea care asigură fluxul de aer adecvat și utilizați această setare. Utilizați o setare redusă în perioadele de activitate redusă.

- Asigurați-vă că filtrele și gurile de aerisire sunt curățate periodic pentru a împiedica funcționarea cu dificultate a sistemului.

Mașini de spălat vase

- Asigurați-vă că mașinile de spălat vase sunt oprite ori de câte ori este posibil, pentru a reduce la minimum consumul de energie în modul standby.

- Ori de câte ori este posibil, asigurați-vă că rafturile sunt pline, pentru a reduce la minimum cantitatea de energie utilizată per farfurie.

- Folosiți apă rece pentru clătire prealabilă, pentru a reduce la minimum consumul de apă caldă.

- Evitați clătirea manuală a tacâmurilor și a ustensilelor de bucătărie, aruncând mâncarea rămasă în farfurii în coșul de deșeuri organice.

Refrigerarea

- Utilizare eficientă - Ușile trebuie deschise de cât mai puține ori.

- Întreținere - Asigurați-vă că garniturile sunt bine întreținute și că schimbătoarele de căldură sunt curățate.

- Asigurați-vă că schimbătoarele de căldură ale frigiderelor sunt ventilate suficient.

- Nu amplasați aparate frigorifice în apropierea surselor de căldură.

- Capacitate corectă - scoateți din uz unitățile utilizate rar. Alegeți capacitatea potrivită pentru fiecare unitate, în loc să cumpărați mai multe unități mai mici.

Cele mai bune practici se adresează personalului care lucrează în bucătării ce furnizează serviciile de alimentație publică pe bază de contract.

Verificarea

Ofertantul trebuie să prezinte procedurile scrise care descriu cele mai bune practici pentru utilizarea echipamentelor de bucătărie

ST.7 Transportul alimentelor

(aceleași criterii de bază și exhaustive)

Aceste criterii se aplică numai în cazul în care livrarea de produse alimentare face parte din serviciul contractat și flota este sub controlul ofertantului. „Livrarea de alimente” se referă la transportul alimentelor către și dinspre bucătăria asociată serviciului și către locul în care este furnizat serviciul, dacă acesta se află în altă parte.

ST 7.1. Reducerea consumului de combustibil

Ofertantul trebuie să pună în aplicare un plan de reducere la minimum a emisiilor de gaze cu efect de seră și de poluanți atmosferici generate de vehiculele utilizate pentru furnizarea serviciilor, luând în considerare optimizarea rutelor, încărcătura transportată, problema „ultimului kilometru parcurs” și, dacă este posibil din punct de vedere economic, tehnologiile enumerate la criteriile de atribuire CA3.2, CA3.3 și CA3.4.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte planul de transport pentru reducerea la minimum a emisiilor de gaze cu efect de seră și de poluanți atmosferici și trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau închiria vehiculele în cursul primelor 6 luni ale contractului.

ST 7.2. Emisiile de poluanți atmosferici

Toate vehiculele grele (HDV) utilizate pentru a asigura serviciul trebuie să respecte cel puțin standardul Euro 5.²⁸

Toate vehiculele comerciale ușoare (LCV) utilizate pentru a asigura serviciul trebuie să respecte cel puțin standardul Euro 5.²⁹

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o listă cu vehiculele parcului auto destinat asigurării serviciului și certificatele lor de conformitate. Pentru vehiculele care au atins standardul menționat mai sus ca urmare a unei modernizări tehnice, măsurile trebuie documentate și incluse în ofertă, iar acest lucru trebuie să fie verificat de o parte terță independentă.

În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria vehiculele în cursul primelor 6 luni ale contractului.

²⁸ Directiva 2005/55/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 28 septembrie 2005 privind apropierea legislațiilor statelor membre cu privire la măsurile care trebuie luate împotriva emisiilor de gaze și de particule poluante provenite de la motoarele cu aprindere prin comprimare utilizate la vehicule și împotriva emisiilor de gaze poluante provenite de la motoarele cu aprindere prin scânteie alimentate cu gaz sau cu gaz petrolier lichefiat utilizate la vehicule.

²⁹ Regulamentul (CE) nr. 715/2007 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 iunie 2007 privind omologarea de tip a autovehiculelor în ceea ce privește emisiile provenind de la vehiculele ușoare pentru pasageri și de la vehiculele ușoare comerciale (Euro 5 și Euro 6) și privind accesul la informațiile referitoare la repararea și întreținerea vehiculelor.

ST8. Măsurile și practici de management de mediu

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Ofertantul trebuie să dețină proceduri operaționale pentru:

1. monitorizarea și înregistrarea, cel puțin de două ori pe an, în săptămânile reprezentative, a următorilor indicatori:

- Numărul de preparate pregătite și cantitatea totală, ca masă, a fiecărui ingredient utilizat la prepararea meselor (cu un prag de peste 1 kg/săptămână)
- Consumul de legume, fructe și leguminoase (g de legume, fructe și leguminoase/preparat sau g de carne și produse din carne/preparat) *(acest indicator nu este necesar în cazul în care cantitatea de legume, fructe și leguminoase/preparat sau cantitatea în g de carne și produse din carne/preparat este stabilită în contract)*
- Numărul de ore pe an pentru formarea personalului în materie de mediu, conceput în funcție de tipurile de angajați (de exemplu, tipul funcției și experiența în cadrul societății)
- Dacă deșeurile alimentare sunt sortate, deșeurile alimentare (g/preparat) se măsoară astfel: deșeuri alimentare de bucătărie, deșeuri rezultate din servirea alimentelor și deșeuri alimentare din farfurii.
- Alte deșeuri (g/preparat) sortate cel puțin în: hârtie/carton, sticlă, plastic, metal și deșeuri reziduale³⁰
- Consumul de energie (kWh/preparat)
- Consumul de apă (l/preparat)
- În cazul în care serviciul include livrarea de produse alimentare, iar flota este sub controlul ofertantului, consumul de combustibil al vehiculelor utilizate pentru livrarea alimentelor (l/km/preparat)
- Satisfacția clienților față de alimentele și serviciile furnizate (un indicator „business-to-client”)
- Satisfacția autorității contractuale față de performanța ofertantului (un indicator „business-to-business”)

2. optimizarea³¹ indicatorilor de mediu monitorizați și înregistrați la pasul 1. Procedurile trebuie să fie cel puțin cele vizate de următoarele criterii:

³⁰ Categoriile de deșeuri ar trebui identificate în conformitate cu codurile din catalogul european al deșeurilor.

³¹ Însemnând îmbunătățirea sau menținerea la un nivel minim posibil.

- Formarea personalului
- Meniuri pe bază de plante
- Prevenirea producerii de deșeuri alimentare
- Prevenirea, sortarea și eliminarea altor tipuri de deșeuri
- Consumul de energie și apă în bucătării
- În cazul în care serviciul include livrarea de produse alimentare, iar flota este sub controlul ofertantului, transportul alimentelor.

Personalul responsabil de furnizarea serviciului trebuie să cunoască procedurile operaționale.

3. evaluarea desfășurării pașilor 1 și 2, urmărind atât modificările indicatorilor de mediu, cât și punerea în aplicare a procedurilor.

4. în caz de abateri, luarea măsurilor necesare pentru corectarea acestora și, dacă este posibil, pentru prevenirea lor în viitor.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte procedura:

1. pentru monitorizarea și înregistrarea indicatorilor menționați în secțiunea 1) cel puțin de două ori pe an;
2. pentru asigurarea punerii în aplicare a procedurilor operaționale;
3. pentru corectarea abaterilor constatate în cadrul evaluării și, dacă este posibil, prevenirea lor în viitor.

Sistemele de management de mediu care au certificare ISO 14001 sau înregistrare EMAS și serviciile care dețin o etichetă ecologică EN ISO 14024 tipul 1 sunt considerate a fi conforme, dacă îndeplinesc următoarele obiective de mediu: creșterea consumului de legume, reducerea la minimum a deșeurilor alimentare, a altor deșeuri, a consumului de energie și apă și, dacă este cazul, reducerea la minimum a consumului de combustibil.

Ofertantul trebuie să prezinte o politică de mediu care vizează atingerea acestor obiective, împreună cu certificatul emis de organismul de certificare.

3.2.3 Criterii de atribuire

Criterii de bază

Criterii cuprinzătoare

| CA1. Produse chimice și consumabile | |
|---|--|
| <p>CA 1.1. Produse chimice pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină</p> <p>Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de X %³² din achizițiile pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenie au îndeplinit cerințele unei etichete UE ecologice pentru produsul respectiv sau un produs echivalent.</p> <p>Se vor acorda puncte suplimentare ofertelor în care:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agenții de curățare și săpunurile pentru mâini sunt dozate cu precizie de un distribuitor automat sau o pompă de dozare; - sunt luate alte măsuri pentru a reduce semnificativ consumul de produse chimice, cum ar fi curățarea cu aburi. <p>Verificare: A se vedea ST 5.2. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre sistemele de dozare care vor fi utilizate și întreținerea acestora (dacă este necesar) pe parcursul executării contractului.</p> | <p>CA 1.1. Produse chimice pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină</p> <p>Se vor acorda puncte suplimentare ofertelor în care:</p> <ul style="list-style-type: none"> - agenții de curățare și săpunurile pentru mâini sunt dozate cu precizie de un distribuitor automat sau o pompă de dozare; - sunt luate alte măsuri pentru a reduce semnificativ consumul de produse chimice, cum ar fi curățarea cu aburi. <p>Verificare: A se vedea ST 5.2. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre sistemele de dozare care vor fi utilizate și întreținerea acestora (dacă este necesar) pe parcursul executării contractului.</p> |
| <p>CA 1.2. Role de bucătărie, hârtie de bucătărie</p> <p>Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de Y %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din</p> | <p>CA 1.2. Prosoape de bucătărie, hârtie de bucătărie</p> |

³² Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

| | |
|---|---|
| <p>rolele de bucătărie și hârtia de bucătărie au îndeplinit cerințele unei etichete UE ecologice pentru produsul respectiv sau un produs echivalent. Se vor acorda puncte suplimentare ofertelor în care bucătăria este echipată cu distribuitoare de prosoape de hârtie sau role de prosoape din material textil pentru mâini.</p> <p>Verificarea A se vedea ST 5.3. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre distribuitoarele care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului.</p> | <p>Se vor acorda puncte suplimentare ofertelor în care bucătăria este echipată cu distribuitoare de prosoape de hârtie sau role de prosoape din material textil pentru mâini.</p> <p>Verificare: A se vedea ST 5.3. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre distribuitoarele care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului.</p> |
|---|---|

CA2. Consumul de energie și de apă în bucătărie³³
Acest criteriu se aplică numai în cazul în care furnizorul de servicii de alimentație publică este responsabil de furnizarea echipamentului.

| <p>CA 2.1a. Refrigerarea Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de A %³⁴ din dulapurile cu agregat frigorific încorporat și dulapurile de depozitare au un indice de eficiență energetică (EEI) mai mic decât valorile din următorul tabel:</p> <table border="1" data-bbox="165 1013 920 1098"> <thead> <tr> <th>Categorie</th> <th>EEI</th> <th>Clasa energetică minimă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | Categorie | EEI | Clasa energetică minimă | | | | <p>CA2.1a. Refrigerarea Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de B %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din dulapurile cu agregat frigorific încorporat și dulapurile de depozitare au un indice de eficiență energetică (EEI) mai mic de 25 (clasa energetică A).</p> <p>CA2.1b Refrigerarea Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de D %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din aparatele</p> |
|---|-----------|-------------------------|-------------------------|--|--|--|---|
| Categorie | EEI | Clasa energetică minimă | | | | | |
| | | | | | | | |

³³ Aceste criterii nu aduc atingere situațiilor în care autoritățile publice sunt obligate să achiziționeze numai produse sau servicii cu performanță energetică ridicată în conformitate cu articolul 6 din Directiva 2012/27/UE privind eficiența energetică.

³⁴ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

| | | | | |
|--|----|------|---|--|
| Unitate frigorifică de depozitare cu blat | de | < 25 | A | <p>frigorifice de uz casnic au un indice de eficiență energetică (EEI) mai mic de 22.</p> <p>CA2.1c. Refrigerarea</p> <p>Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de F %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din echipamente folosesc agenți frigorifici cu un potențial de încălzire globală (GWP) mai mic de 3.</p> <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte o listă a echipamentelor care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific echipamentele care respectă acest criteriu.</p> <p>Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre EEI în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2015/1094³⁶ privind etichetarea energetică a dulapurilor frigorifice de depozitare profesionale sau cu Regulamentul (CE) nr. 1060/2010 cu privire la cerințele de etichetare energetică a aparatelor frigorifice de uz casnic și agenții frigorifici ai echipamentelor^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} sau cu dispozițiile revizuite sau modificările ulterioare ale acestuia.</p> <p>În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> |
| Unitate frigorifică de depozitare cu 1 ușă | de | < 25 | A | |
| Unitate frigorifică de depozitare cu 2 uși | de | < 50 | C | |
| Congelatoare de depozitare cu blat | de | < 35 | B | |
| Congelatoare de depozitare cu 1 ușă | de | < 50 | C | |
| Congelatoare de depozitare cu 2 uși | de | < 50 | C | |
| Unități frigorifice-congelatoare de depozitare | de | < 75 | D | |

CA2.1b. Refrigerarea

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de C %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din aparatele de uz casnic au un indice de eficiență energetică (EEI) mai mic decât valorile din următorul tabel:

³⁶ Eticheta energetică a aparatelor, rapoartele de încercare sau orice altă documentație tehnică și, dacă este cazul, un angajament semnat de a achiziționa sau închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.

| Categorie | EEI |
|---|------|
| Congelatoare tip ladă de depozitare | < 22 |
| Aparate pentru păstrarea vinului cu o zonă de temperatură | < 42 |
| Aparate pentru păstrarea vinului cu mai multe zone de temperatură | < 55 |

Notă: Regulamentul (CE) nr. 1060/2010 cu privire la cerințele de etichetare energetică a aparatelor frigorifice de uz casnic este în curs de revizuire ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares\(2018\)5145999](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares(2018)5145999))

CA2.1c. Refrigerarea

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de E %³⁵ din echipamente folosesc agenți frigorifici cu un potențial de încălzire globală (GWP) mai mic de 5.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o listă a echipamentelor care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific echipamentele care respectă acest criteriu.

Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre EEI în conformitate cu Regulamentul (CE) nr.2015/1094 privind etichetarea energetică a dulapurilor frigorifice de depozitare profesionale sau cu Regulamentul (CE) nr.1060/2010 cu privire la cerințele de etichetare energetică a aparatelor frigorifice de uz casnic și agenții frigorifici ai

³⁵ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile de bază și cuprinzătoare (criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

| | |
|---|--|
| <p>echipamentelor <small>Eroare! Marcaj în document nedefinit.</small> sau cu dispozițiile revizuite sau modificările ulterioare ale acestuia. În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> | |
| | <p>CA2.2 Aparate de gătit Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de G % <small>Eroare! Marcaj în document nedefinit.</small> din aparatele de gătit sunt echipate cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - plită cu inducție sau plită cu gaz cu arzătoare optimizate și controlate de senzori pentru vasele de gătit; - încălzire izolată a alimentelor sau - un cuptor cu convecție, cuptor mixt sau instalații de gătit sub presiune; - o hotă echipată cu dispozitive capabile să detecteze funcționarea acesteia și să activeze partea corespunzătoare a hotei, evitând astfel punerea în funcțiune a întregii hote în același timp. <p>Verificare: Ofertantul trebuie să prezinte o listă a echipamentelor care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific echipamentele care respectă acest criteriu. Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre tehnologia utilizată de echipament³⁷.</p> |

³⁷ Fișa tehnică sau documentația tehnică a echipamentelor și, dacă este cazul, un angajament semnat de a achiziționa sau închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.

| | |
|--|---|
| | <p>În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> |
| | <p>CA2.3. Mașini de spălat vase profesionale</p> <p>Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de H %³⁸ din mașinile de spălat sunt echipate cu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sisteme de recuperare a căldurii de la aerul evacuat, de recuperare a căldurii apei uzate sau a vaselor uscate; - un perete dublu; - sisteme de filtrare optimizate: sisteme centrifuge (filtru Cyclone) sau un sistem integrat de pre-spălare; - clătire pe mai multe zone. <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte o listă a echipamentelor care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific echipamentele care respectă acest criteriu.</p> <p>Ofertantul trebuie să furnizeze informații despre tehnologia utilizată de echipament^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}.</p> <p>În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> |

³⁸ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

| | |
|--|---|
| | |
| CA3 Transportul alimentelor | |
| <i>Notă: Aceste criterii se aplică numai în cazul în care livrarea de produse alimentare face parte din serviciul contractat și flota este sub controlul ofertantului. „Livrarea de alimente” acoperă transportul alimentelor către și dinspre bucătăria asociată serviciului, și către locul în care este furnizat serviciul, dacă acesta se află în altă parte.</i> | |
| CA3.1 Emisiile de poluanți atmosferici | |
| (aceleași criterii de bază și exhaustive) | |
| Se vor acorda puncte ofertanților care includ o flotă destinată asigurării serviciului compusă în întregime din vehicule Euro 6/VI ³⁹ | |
| Verificare: | |
| Ofertantul trebuie să prezinte o listă cu vehiculele parcului auto destinat asigurării serviciului și certificatele lor de conformitate. Pentru vehiculele care respectă standardul menționat mai sus ca urmare a unei modernizări tehnice, măsurile trebuie documentate și incluse în ofertă, iar acest lucru trebuie să fie verificat de o parte terță independentă. În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria vehiculele în cursul primelor 6 luni ale contractului. | |
| | CA3.2. Emisii de gaze cu efect de seră |
| | Se vor acorda puncte ofertanților care includ o flotă destinată asigurării serviciului compusă în întregime din: - vehicule comerciale ușoare cu < = 45 g CO ₂ /km (valoarea omologării de tip) |

³⁹ Regulamentul (CE) nr. 715/2007 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 iunie 2007 privind omologarea de tip a autovehiculelor în ceea ce privește emisiile provenind de la vehiculele ușoare pentru pasageri și de la vehiculele ușoare comerciale (Euro 5 și Euro 6) și privind accesul la informațiile referitoare la repararea și întreținerea vehiculelor și Regulamentul (CE) nr. 595/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 iunie 2009 privind omologarea de tip a autovehiculelor și a motoarelor cu privire la emisiile provenite de la vehicule grele (Euro VI) și accesul la informații privind repararea și întreținerea vehiculelor și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 715/2007 și a Directivei 2007/46/CE și de abrogare a Directivelor 80/1269/CEE, 2005/55/CE și 2005/78/CE.

| | |
|---|--|
| | <p>- vehicule grele hibride fabricate de un producător de echipamente originale (OEM) (însemnând vehicule noi, care nu au suferit modificări după vânzare), pe bază de gaz natural cu dublă alimentare, cu un raport de substituție de cel puțin 50 %, vehicule care funcționează cu gaz natural și care au sisteme de injecție directă de înaltă presiune, vehicule electrice hibride, electrice sau care funcționează cu hidrogen;</p> <p>- vehicule electrice din categoria L.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să furnizeze fișele tehnice ale vehiculelor care vor fi utilizate pentru furnizarea serviciilor în care se indică emisiile de CO₂ pe km obținute la omologarea de tip. În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria vehiculele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> |
| <p>CA3.3. Agenți frigorifici</p> | |
| | <p>Se vor acorda puncte ofertanților care includ o flotă destinată asigurării serviciului compusă în întregime din vehicule grele care utilizează agenți frigorifici cu un GWP mai mic de 150.</p> <p>Verificarea Ofertantul trebuie să furnizeze fișele tehnice ale vehiculelor care vor fi utilizate pentru furnizarea serviciilor în care se indică GWP-ul agentului frigorific utilizat de vehiculele grele.</p> |

| | |
|--|--|
| | În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria vehiculele în cursul primelor 6 luni ale contractului. |
| | CA3.4. Ciclogistica |
| | <p><i>Notă: În orașele în care topografia și infrastructura urbană sunt potrivite și pentru servicii care constau în volume mici de livrare de produse alimentare, de exemplu servicii destinate reuniunilor mici.</i></p> <p>Se vor acorda puncte ofertelor care prevăd o flotă destinată asigurării serviciului ce include biciclete și remorci pentru biciclete, inclusiv biciclete electrice. Bicicletele și remorcile pentru biciclete vor avea scopul de a rezolva problema „ultimului kilometru”, conform planului de reducere la minimum a emisiilor de gaze cu efect de seră și de poluanți atmosferici stabilite de ST7.1.</p> <p>Verificare:</p> <p>Ofertantul trebuie să prezinte fișele tehnice și numerele de serie ale bicicletelor care vor fi utilizate pentru furnizarea serviciului.</p> <p>În cazul achizițiilor noi, ofertantul trebuie să prezinte un angajament semnat de a achiziționa sau a închiria echipamentele în cursul primelor 6 luni ale contractului.</p> |

3.2.4 Clauze de executare a contractului

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|-------------------------|-------------------------------|

CEC1. Furnizarea apei potabile cu impact redus

Notă: Acest criteriu se aplică numai acelor cazuri în care este posibilă furnizarea apei sau accesul la apa potabilă de la robinet.

Contractantul trebuie să ofere gratuit apă potabilă de la robinet la locul furnizării serviciului de alimentație publică (fie oferind acces direct la robinet, fie oferind apa de la robinet în vase sau dozatoare) și pahare reutilizabile pentru băut.

Contractantul trebuie să informeze clienții despre furnizarea apei potabile la robinet la locul de desfășurare a serviciului.

Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.

CEC2. Achiziția de echipamente de bucătărie și vehicule noi

Dacă se înlocuiește un echipament de bucătărie sau un vehicul din flota destinată asigurării serviciului, echipamentul sau vehiculul nou trebuie să contribuie la păstrarea sau îmbunătățirea componenței și a tehnologiilor incluse în ofertă pentru a respecta criteriile de atribuire CA2 și CA3.

În cazul în care trebuie achiziționate parțial sau integral echipamente de bucătărie noi pentru a furniza serviciul contractat, contractantul trebuie să achiziționeze echipamente conforme cu cea mai înaltă clasă energetică disponibilă pe piață.

Contractantul trebuie să raporteze autorității contractante achiziția noilor echipamente.

Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.

CEC3. Măsuri și practici de management de mediu

Contractantul trebuie să documenteze și să raporteze, pe toată durata contractului:

- rezultatele monitorizării indicatorilor și
- rezultatele evaluării și ale acțiunilor de corecție și prevenire, după caz, conform procedurilor scrise prevăzute pentru verificarea ST8 - Măsuri și practici de management de mediu.

Aceste rapoarte trebuie să fie puse la dispoziția autorității contractante în scopul verificării.

Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.

| | |
|---|--|
| CEC4. Formarea personalului | |
| <p>În cazul în care există persoane recent angajate, contractantul trebuie să le ofere sesiuni de formare la locul de muncă cu privire la procedurile de lucru enumerate în criteriile de selecție (CS1).</p> <p>Pentru personalul permanent și temporar al cărui contract are o durată mai mare de un an, contractantul trebuie să ofere o actualizare a formării la fața locului cu privire la procedurile de lucru enumerate în criteriile de selecție (CS1) cel puțin o dată pe an.</p> <p>Contractantul trebuie să informeze autoritatea contractantă cu privire la sesiunile de formare realizate.</p> <p>Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.</p> | |
| Valori recomandate | |
| <p>Pentru personalul permanent și personalul temporar al cărui contract are o durată mai mare de un an, se recomandă realizarea unor sesiuni de formare la fața locului cu o durată de 16 ore pe an, iar pentru ceilalți angajați temporari și pe termen scurt, durata formării trebuie să fie proporțională cu durata contractului. Durata sesiunilor de formare poate fi ajustată în funcție de necesități și de condițiile ofertelor.</p> <p>Personalul însărcinat cu pregătirea meniurilor, în special a meniurilor vegane, trebuie să primească o serie de orientări privind modul de preparare a acestora, respectând aportul nutritiv recomandat și asigurând scăderea efectului global asupra mediului atribuit mâncărilor preparate.</p> | |
| CEC5. Redistribuirea alimentelor și a băuturilor | |
| <p><i>Notă: aplicabilă în acele amplasamente în care normele de igienă o permit și în care surplusul de alimente de donat prezintă interes pentru organizațiile de redistribuire.</i></p> <p>Contractantul trebuie să redistribuie alimentele prin [<i>a se selecta</i>]:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contactarea organizațiilor care colectează produse alimentare ce sunt donate organizațiilor de distribuire a alimentelor; | |

| | |
|--|---|
| | <p>- punerea în aplicare a procedurilor de colectare a produselor alimentare refrigerate și gătite pe care organizația le stabilește cu furnizorii de servicii de alimentație publică (dacă sunt disponibile echipamentele necesare);</p> <p>- monitorizarea și menținerea lanțului frigorific de produse gătite până la colectarea acestora de către organizație⁴⁰.</p> <p>Contractantul trebuie să țină evidența redistribuirii alimentelor.</p> <p>Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.</p> <p>Autoritatea contractantă este invitată să consulte orientările UE relevante privind donarea de alimente [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01)] precum și avizul EFSA privind pericolele legate de donarea de alimente (noua abordare a managementului siguranței alimentare)</p> |
|--|---|

3.2.5 Note explicative

Autoritatea contractantă va trebui să specifice opțiunile alese și/sau procentul din achiziții ținând cont de situația pieței (de exemplu, disponibilitatea produselor care îndeplinesc criteriile, numărul necesar de furnizori potențiali etc.). Atunci când autoritatea contractantă se referă la un procent din achiziții, va trebui să specifice modul în care se calculează acest procent, fie ca unități, greutate/volum sau valoare, și perioada de timp pentru care se calculează (de exemplu, săptămânal, lunar, trimestrial etc.).

⁴⁰ Achizitorul poate fixa temperatura care trebuie menținută, pentru a asigura lanțul frigorific pentru produsele gătite în funcție de specificul local.

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|--|---|
| ST2. Meniuri pe bază de plante | |
| <p>Autoritatea contractantă trebuie să respecte recomandările privind aportul nutritiv pentru tipul de clienți pentru care contractează serviciul de alimentație publică și să stabilească pragurile în mod corespunzător.</p> <p>Dacă nu există praguri stabilite (nu se furnizează exemple de valori absolute, deoarece acestea depind de aportul total recomandat pentru tipul de client):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ar trebui să existe 1 zi/săptămână cu meniu vegetarian sau pe bază de plante; - jumătate dintre preparatele oferite zilnic ar trebui să fie vegetariene sau pe bază de plante⁴¹; - preparatele cu carne ar trebui să conțină (40 %) fasole, cereale sau legume. | <p>Autoritatea contractantă trebuie să respecte recomandările privind aportul nutritiv pentru tipul de clienți pentru care contractează serviciul de alimentație publică și să stabilească pragurile în mod corespunzător.</p> <p>Dacă situația este diferită (nu se furnizează exemple de valori absolute, deoarece acestea depind de aportul total recomandat pentru tipul de client):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ar trebui să existe 2 zile/săptămână cu meniu vegetarian sau pe bază de plante; - mai mult de jumătate dintre preparatele oferite zilnic ar trebui să fie vegetariene sau pe bază de plante^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}; - „preparatul zilei” ar trebui să fie un preparat vegetarian sau pe bază de plante; - preparatele cu carne ar trebui să conțină (60 %) fasole, cereale sau legume. |
| ST4.2. Sortarea și eliminarea deșeurilor | |
| (cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare) | |

⁴¹ Numărul exact sau procentul de preparate vegetale sau pe bază de plante oferite zilnic va fi decis de autoritatea contractantă.

În cazul în care deșeurile urmează să fie colectate de un colector autorizat, ofertantul trebuie sorteze deșeurile în fracțiile sau categoriile prevăzute de colector (de exemplu, municipalitatea). Trebuie sortate cel puțin 4 categorii de deșeuri: hârtie/carton, sticlă, plastic, metal. Deșeurile reziduale trebuie, de asemenea, sortate, pe lângă orice deșeuri periculoase pentru mediu.

În cazul în care colectarea de către un colector autorizat permite mai multe categorii de fluxuri de deșeuri, precum porțelan, carton de la ambalajele de produse lichide, metal, textile, materiale ecologice⁴², untură/ulei de gătit și deșeuri de combustibil, autoritatea contractantă poate solicita sortarea acestor categorii suplimentare.

Atunci când există un sistem de colectare a GUU, ofertantul trebuie să separe grăsimile și uleiurile uzate și să le elimine în sistemele de colectare și reciclare autorizate.

Categoriile de deșeuri ar trebui identificate în conformitate cu codurile din catalogul european al deșeurilor.

Printre metodele de curățare uscată se numără răzuirea cât mai completă a resturilor de mâncare din farfurii într-un recipient destinat deșeurilor de alimente, folosind raclete de cauciuc și prosoape de hârtie pentru a îndepărta grăsimile, uleiurile și untura de pe ustensilele de bucătărie sau din zonele de lucru, folosind măști sau aspiratoare pentru a strânge ingredientele uscate împrăștiate.

ST5.2 și CA1.1. Produse chimice pentru spălarea mâinilor, spălarea vaselor și curățenia de rutină

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Se pot face excepții în cazul în care autoritățile au cerințe speciale cu privire la curățenie. Se poate acorda o scutire de la această cerință dacă nu există produse cu etichetă ecologică disponibile pe piață.

Sistemele de certificare echivalente cu eticheta UE ecologică care se bazează pe aceleași principii trebuie să fie stabilite de autoritățile contractante.

50-100 % ca volum din achizițiile de produse de spălare a mâinilor, de spălare a vaselor sau pentru curățenia de rutină primesc o etichetă UE ecologică pentru produsul respectiv sau un produs echivalent.

⁴² Materialul ecologic include acele fracțiuni descrise drept bio-deșeuri în Directiva-cadru privind deșeurile (2008/98/CE), articolul 3 alineatul (4). Vă rugăm să rețineți că selectarea separată a acestei fracții va fi obligatorie începând cu anul 2023 [articolul 22 alineatul (2)].

ST 5.1 Produse chimice și consumabile

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Autoritățile contractante pot permite folosirea articolelor de unică folosință în următoarele cazuri:

- tacâmuri pentru serviciile de alimentație publică care oferă mâncare la pachet și de tip fast-food în cazurile în care logistica inversă (și anume, colectarea) este extrem de dificilă sau imposibilă din cauza naturii evenimentului,
- pungi de gunoi și mănuși pentru curățenie;
- fețe de masă din hârtie care pot fi șterse și utilizate pe perioade îndelungate (nu se permite folosirea fețelor de masă de unică folosință care au fost utilizate o singură dată).

ST 5.3 și CA1.2. Role de bucătărie, hârtie de bucătărie

(cerințe identice pentru criteriile de bază și cele cuprinzătoare)

Se poate acorda o scutire de la această cerință dacă nu există produse cu etichetă ecologică disponibile pe piață.

0-50 % ca volum din achizițiile de role de bucătărie și hârtie de bucătărie primesc o etichetă UE ecologică pentru produsul respectiv sau un produs echivalent.

CA2 Consumul de energie și de apă în bucătării

Recomandare privind creșterea procentelor de la un număr mic la un număr mare de aparate de bucătărie din fiecare tip

| Număr de aparate de bucătărie din fiecare tip | Numărul minim de aparate conforme |
|---|-----------------------------------|
| 1 – 3 | 1 |

| | |
|-------|------|
| 4 – 6 | 2 |
| 7 – 9 | 3 |
| ≥ 10 | 50 % |

De exemplu, într-o bucătărie cu 2 cuptoare și 3 frigidere, unul dintre cuptoare și unul dintre frigidere trebuie să respecte criteriile stabilite mai sus pentru a fi acordate punctele.

CA2.1 Refrigerare

A = 0-50 % dintre dulapurile cu agregat frigorific încorporat (dulapurile la distanță nu sunt luate în considerare) și dulapurile de depozitare
 C = 0-50 % dintre congelatoarele tip ladă de depozitare și aparatele pentru păstrarea vinului cu una sau mai multe zone de temperatură.
 E = 100 % dintre echipamentele care utilizează agenți frigorifici cu un GWP mai mic de 5.

B = 0-50 % dintre dulapurile cu agregat frigorific încorporat (dulapurile la distanță nu sunt luate în considerare) și dulapurile de depozitare
 D = 0-50 % dintre congelatoarele tip ladă de depozitare și aparatele pentru păstrarea vinului cu una sau mai multe zone de temperatură.
 F 100 % dintre echipamentele care utilizează agenți frigorifici cu un GWP mai mic de 3.

CA2.2. Aparare de gătit

G = 51-100 % dintre aparatele de gătit sunt echipate cu tehnologiile enumerate

CA2.3. Mașini de spălat vase profesionale

H = 51-100 % dintre mașinile de spălat vase sunt echipate cu tehnologiile enumerate

ST8. Măsuri și practici de management de mediu

(aceleași criterii de bază și exhaustive)

O săptămână reprezentativă înseamnă o săptămână în care nivelul activității este aproximativ egal cu media unui an (o săptămână cu un număr mai mare de funcții, un număr mai mare de zile nelucrătoare sau ocazii speciale, de exemplu, Sfântul Valentin sau Crăciunul, nu este reprezentativă)
Conceptul de „mese”, dacă nu este definit de autoritățile contractante, poate fi diferit de la o ofertă la alta. Prin urmare, dacă se estimează că indicatorii propuși vor fi utilizați pentru compararea ofertelor, autoritățile contractante trebuie să definească clar indicatorii care vor fi utilizați.

CEC2. Achiziția de echipamente de bucătărie noi

Criteriile de atribuire CA2 reflectă cele mai bune tehnologii în ceea ce privește eficiența energetică disponibile pe piață la momentul publicării criteriilor UE APV și pot fi utilizate ca orientări pentru a determina cea mai înaltă clasă energetică necesară pentru achiziționarea de echipamente noi de bucătărie pe parcursul executării contractului.

3.3 Distribuitoare automate de produse

3.3.1 Specificații tehnice

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|---|-------------------------------|
| ST1. Produse alimentare ecologice | |
| (cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare) | |
| <i>Opțiunea A (verificare mai simplă pe parcursul executării contractului)</i> | |
| Următoarele produse alimentare și băuturi care urmează să fie furnizate în distribuitoarele automate de produse trebuie să respecte standardele privind produsele ecologice [<i>lista de produse alimentare și băuturi va fi inserată de autoritatea contractantă; a se vedea, de asemenea, notele explicative</i>] | |
| Verificare: | |

Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia toate produsele alimentare și băuturile enumerate mai sus, care urmează să fie furnizate pe parcursul executării contractului, vor respecta dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2018/848 sau ale modificărilor ulterioare ale acestuia⁴³. În plus, ofertantul trebuie să furnizeze o descriere a modului în care intenționează să se asigure că produsele menționate mai sus pot fi furnizate pe parcursul executării contractului din surse ecologice (de exemplu, prin identificarea furnizorilor pentru diferitele produse).

Opțiunea B (verificare mai complexă pe parcursul executării contractului)

Cel puțin X %⁴⁴ dintre produsele alimentare și/sau băuturile care urmează să fie furnizate în distribuțiile automate de produse trebuie să respecte standardele privind produsele ecologice.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind produsele alimentare și/sau băuturile care urmează să fie furnizate în distribuțiile automate de produse pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă cerințele privind originea ecologică.

ST2. Grăsimi vegetale mai ecologice

(cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare)

ST 2.1. Dacă se achiziționează produse alimentare și/sau băuturi preambalate care conțin uleiuri vegetale sau derivate ale acestora, cel puțin X %^{Eroare!} dintre unitățile/articolele de produse alimentare preambalate care conțin uleiuri vegetale trebuie să fi fost produse din culturi care respectă criteriile de mediu privind solul, biodiversitatea, schimbarea destinației terenurilor și stocurile de carbon organic prin îndeplinirea

⁴³ În conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (CE) nr. 2018/848, regulamentul se aplică de la 1 ianuarie 2021. Conform articolului 60, produsele produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 înainte de 1 ianuarie 2021 pot fi introduse pe piață după data respectivă, până la epuizarea stocurilor.

⁴⁴ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

cerințelor unui sistem de certificare⁴⁵ care vizează aceste aspecte, prevăzute la articolul 93 din Regulamentul (UE) nr. 1306/2013, sau prin alte mijloace echivalente.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o declarație conform căreia cel puțin X %^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.} din totalul produselor alimentare care conțin uleiuri vegetale (ca unități/articole de produse alimentare preambalate) pe care le furnizează respectă cerința menționată mai sus. Ofertantul trebuie să includă o descriere a măsurilor care vor fi luate pentru a asigura conformitatea (de exemplu, sursele de aprovizionare care ar putea fi utilizate).

ST3. Controale inteligente

(cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare)

Acest criteriu vizează următoarele tipuri de distribuitoare automate de produse, cu condiția ca acestea să nu conțină alimente perisabile:

- 1) aparate frigorifice cu parte frontală închisă pentru doze și sticle, în care produsele sunt păstrate în stive;*
- 2) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam pentru doze și sticle, dulciuri și gustări;*
- 3) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam cu mai multe temperaturi;*
- 4) Dozatoare care distribuie băuturi reci.*

Alimentele perisabile sunt definite drept alimente și băuturi supuse degradării, deteriorării sau distrugerii, care trebuie să fie depozitate în condiții de refrigerare pentru a se reduce rata de degradare și pierderea calității (Codex Alimentarius).

Ofertantul trebuie să furnizeze distribuitoare automate de produse echipate cu comenzi inteligente integrate, denumite și sisteme sau dispozitive de gestionare a energiei. Aceste aparate sunt programate să funcționeze în timpul programului de lucru al unității în care sunt amplasate, iar dulapul intră în modul de inactivitate sau în modul de consum minim de energie pentru produse alimentare și băuturi în afara programului de lucru.

Verificarea

⁴⁵ Sistemele bazate pe organizații multipartite cu un număr mare de membri, inclusiv ONG-uri, industrie și guvern, precum Masa rotundă pentru durabilitatea uleiului de palmier (RSPO), Grupul pentru inovare în materie de ulei de palmier (POIG), Masa rotundă privind producția durabilă de soia (RTRS), Protocolul de asigurare a producției durabile de soia (SSAP) sau Pro-Terra, pot demonstra respectarea criteriului, cu condiția să acopere principiile de mediu menționate. Alte sisteme, inclusiv la nivel de țară, pot fi considerate echivalente dacă respectă principiile de mediu menționate.

Ofertantul trebuie să prezinte fișa tehnică a distribuitorului automat de produse care urmează să fie utilizat pentru serviciu, în care se menționează respectarea acestei cerințe.

ST4. Pahare reutilizabile

(cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare)

Notă: Acest criteriu se referă la aparate de băuturi care distribuie băuturi calde și/sau reci. Această cerință se aplică numai atunci când este adecvată din motive de igienă alimentară, de siguranță a consumatorilor și sănătate publică; în aceste condiții, ofertanții trebuie să fie scutiți de răspundere dacă băutura furnizată este contaminată de paharul reutilizat.

Ofertantul trebuie să pună la dispoziție aparate de băuturi care distribuie băuturi calde și/sau reci nepreambalate care să permită utilizarea de pahare reutilizabile (de exemplu, de porțelan, de sticlă) în locul paharelor de unică folosință. Dacă nu se poate evita utilizarea paharelor de unică folosință din motive de igienă a alimentelor, de siguranță a consumatorilor și de sănătate publică (a se vedea nota de mai sus), acestea trebuie să fie reciclabile, confecționate din plastic reciclabil sau material compostabil.

Verificarea

Ofertantul trebuie să prezinte fișa tehnică a distribuitorului automat de produse care urmează să fie utilizat pentru furnizarea serviciului, în care se menționează respectarea acestei cerințe.

3.3.2 Criterii de atribuire

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|--|-------------------------------|
| CA1. Produse alimentare ecologice suplimentare | |
| (cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare) | |

Opțiunea A

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor care depășesc lista de produse alimentare și băuturi care vor fi furnizate cu ajutorul distribuitorilor automate de produse [enumerare în ST1 opțiunea A] și care respectă standardele privind produsele ecologice.

Verificare:

A se vedea ST1 de mai sus. Opțiunea A

Opțiunea B

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare decât cel necesar de X %⁴⁶ din produsele alimentare și/sau băuturile care urmează să fie furnizate în distribuitorii automate de produse au fost produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2018/848⁴⁷.

Verificare:

A se vedea mai sus ST1 opțiunea B.

CA2. Produse comerciale echitabile și etice

Opțiunea A

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care următoarele produse alimentare și băuturi [lista de produse alimentare și băuturi urmează să fie inserată de autoritatea contractantă; a se vedea, de asemenea, notele explicative] care urmează să fie furnizate în distribuitorii automate de produse au fost produse și comercializate în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare privind comerțul echitabil și etic. Acesta este un sistem care impune obligația unui conținut minim certificat de 90 % și se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri. Sistemul ține seama de standardele internaționale privind comerțul echitabil și etic, inclusiv de condițiile de muncă pentru producție, în conformitate cu convențiile fundamentale ale OIM^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}, comerțul durabil și stabilirea prețurilor^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}.

Verificare:

⁴⁶ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

⁴⁷ În conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (CE) nr. 2018/848, regulamentul se aplică de la 1 ianuarie 2021. Conform articolului 60, produsele produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007 înainte de 1 ianuarie 2021 pot fi introduse pe piață după data respectivă, până la epuizarea stocurilor.

Ofertantul trebuie să furnizeze lista articolelor care urmează să fie furnizate în distribuitorile automate de produse pe parcursul executării contractului care respectă criteriul.

Opțiunea B

Se va acorda un număr proporțional de puncte ofertelor în care un procent mai mare de X %⁴⁸ din totalul articolelor pentru fiecare dintre următoarele produse: [*lista de produse alimentare și băuturi urmează să fie inserată de autoritatea contractantă; a se vedea, de asemenea, notele explicative*] care au fost produse și comercializate în conformitate cu cerințele unui sistem de certificare privind comerțul echitabil și etic. Acesta este un sistem care impune obligația unui conținut minim certificat de 90 % și se bazează pe organizații multipartite cu un număr mare de membri. Sistemul ține seama de standardele internaționale privind comerțul echitabil, inclusiv de condițiile de muncă pentru producție, în conformitate cu convențiile fundamentale ale OIM^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}, comerțul durabil și stabilirea prețurilor^{Eroare! Marcaj în document nedefinit.}.

Verificare:

Ofertantul trebuie să furnizeze date (denumire și cantitate) privind toate produsele care urmează să fie furnizate pentru distribuitorile automate de produse pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific produsele care respectă criteriul.

CA3. Consumul anual de energie

(cerințe identice pentru nivelurile de bază și cele cuprinzătoare)

Acest criteriu acoperă următoarele tipuri de distribuitorile automate de produse:

- 1) aparate frigorifice cu parte frontală închisă pentru doze și sticle, în care produsele sunt păstrate în stive;*
- 2) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam pentru doze și sticle, dulciuri și gustări;*
- 3) aparate frigorifice cu parte frontală din sticlă destinate integral pentru produse alimentare perisabile;*
- 4) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam cu mai multe temperaturi;*

⁴⁸ Este pragul care urmează să fie definit de achizitor pentru nivelurile cuprinzătoare și de bază (specificații tehnice și criterii de atribuire). Notele explicative de mai jos cuprind recomandări privind valoarea acestuia.

5) *aparate de băuturi care distribuie băuturi calde și/sau reci.*

Cererea de ofertă va specifica tipul de distribuitor automat de produse care va fi furnizat și volumul acestuia. Acest criteriu de atribuire trebuie utilizat numai pentru a compara distribuitorii automate de produse de același tip și cu același volum.

Se vor acorda puncte ofertelor de distribuitorii automate de produse în mod invers proporțional cu consumul anual de energie al aparatelor.

Verificare:

Ofertantul trebuie să prezinte o listă de distribuitorii automate de produse care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului. Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea, fișele tehnice ale acestor distribuitorii automate de produse, împreună cu copii ale rapoartelor de încercare ale aparatelor conform EN 50597, pentru distribuitorii automate de produse de la 1 la 4, și în conformitate cu Protocolul de măsurare a energiei, partea B, elaborat de Asociația europeană a producătorilor de distribuitorii automate de produse, pentru aparatele de băuturi care distribuie băuturi calde și/sau reci.

CA4. Potențialul de încălzire globală al agenților frigorifici

Acest criteriu acoperă următoarele tipuri de distribuitorii automate de produse:

- 1) aparate frigorifice cu parte frontală închisă pentru doze și sticle, în care produsele sunt păstrate în stive;*
- 2) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam pentru doze și sticle, dulciuri și gustări;*
- 3) aparate frigorifice cu parte frontală din sticlă destinate integral pentru produse alimentare perisabile;*
- 4) aparate frigorifice cu parte frontală cu geam cu mai multe temperaturi.*

Cererea de ofertă va specifica tipul de distribuitorii automate de produse care vor fi achiziționate. Acest criteriu de atribuire trebuie utilizat numai pentru a compara distribuitorii automate de produse de același tip.

| | |
|--|--|
| | <p>Se vor acorda puncte ofertelor proporțional cu numărul de distribuitoare automate de produse care utilizează gaze frigorifice cu un GWP mai mic de 150.</p> <p>Verificare: Ofertantul trebuie să prezinte o listă a distribuitoarelor automate de produse care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod specific aparatele care respectă criteriul. Ofertantul trebuie să prezinte copii ale fișelor tehnice în care este indicat GWP-ul agentului frigorific.</p> |
|--|--|

3.3.3 Clauze de executare a contractului

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|---|------------------------|
| CEC1. Achiziționarea de distribuitoare automate de produse noi | |
| <p>Dacă trebuie achiziționate parțial sau integral distribuitoare automate de produse noi pentru a furniza serviciul contractat, contractantul trebuie să achiziționeze echipamente care respectă cerințele stabilite în specificația tehnică ST3.</p> <p>Contractantul trebuie să raporteze autorității contractante achiziția noilor distribuitoare automate de produse.</p> <p>Autoritatea contractantă poate să stabilească reguli privind sancțiunile pentru neconformitate.</p> | |

3.3.4 Note explicative

Autoritatea contractantă va trebui să specifice opțiunile alese și/sau procentul din achiziții, ținând cont de situația pieței (de exemplu, disponibilitatea produselor care îndeplinesc criteriile, numărul necesar de furnizori potențiali etc.). Atunci când autoritatea contractantă se referă la un procent din achiziții, va trebui să specifice modul în care se calculează acest procent, fie ca unități, greutate/volum sau valoare, și perioada de timp pentru care se calculează (de exemplu, săptămânal, lunar, trimestrial etc.).

| Criterii de bază | Criterii cuprinzătoare |
|--|---|
| ST1. Produse alimentare ecologice | |
| <p><i>Opțiunea A</i> Lista de articole: fructe proaspete neambalate (de exemplu, banane, portocale), fructe ambalate, biscuiți și produse de panificație, lapte și produse lactate.</p> <p><i>Opțiunea B</i> Până la 20 % dintre produsele alimentare și/sau băuturile care urmează să fie furnizate în distribuitorate automate de produse.</p> | <p><i>Opțiunea A</i> Lista de articole: fructe proaspete neambalate (de exemplu, banane, portocale), fructe ambalate, biscuiți și produse de panificație, lapte și produse lactate.</p> <p><i>Opțiunea B</i> > 20 % dintre produsele alimentare și/sau băuturile care urmează să fie furnizate în distribuitorate automate de produse.</p> |
| CA2. Produse comerciale echitabile și etice | |
| <p><i>Opțiunea A</i> Lista articolelor poate include: banane, cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, fructe ambalate, suc de fructe exotice etc.</p> <p><i>Opțiunea B</i></p> | <p><i>Opțiunea A</i> Lista articolelor poate include: banane, cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, fructe ambalate, suc de fructe exotice etc.</p> <p><i>Opțiunea B</i></p> |

| | |
|--|--|
| <p>X = 10-30 % din totalul achizițiilor pentru fiecare produs: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr și banane. Lista de produse poate include: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, fructe ambalate, suc de fructe exotice etc.</p> | <p>X = 30-70 % din totalul achizițiilor pentru fiecare produs: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr și banane. Lista de produse poate include: cafea, ceai, ciocolată (cacao), zahăr, banane, fructe ambalate, suc de fructe exotice etc.</p> |
| <p>ST2. Legume mai ecologice</p> | |
| <p>Autoritățile contractante vor include în listă uleiurile vegetale care sunt relevante pentru o anumită ofertă și care trebuie să respecte această specificație tehnică.</p> <p>X = 10-30 % din unitățile/articolele de produse alimentare preambalate</p> | <p>Autoritățile contractante vor include în listă uleiurile vegetale care sunt relevante pentru o anumită ofertă și care trebuie să respecte această specificație tehnică.</p> <p>X = 30-50 % din unitățile/articolele de produse alimentare preambalate</p> |

CALCULAREA COSTURILOR PE CICLU DE VIAȚĂ

La elaborarea criteriilor privind achizițiile publice verzi, unul dintre cele mai importante aspecte de care trebuie să se țină seama este comparația dintre cele mai performante produse sau servicii din punctul de vedere al mediului și produsele sau serviciile medii de pe piață în ceea ce privește costurile pe ciclul de viață. Considerațiile privind costurile (folosind perspectivă pe ciclul de viață) sunt foarte importante în sfera publică, deoarece ajută la justificarea cheltuielilor publice. Statele membre ar trebui încurajate să facă alegeri cu valoare pozitivă pe termen lung.

Pentru a permite achizitorilor publici să selecteze produsele care vor fi cele mai eficiente din punctul de vedere al costurilor, se recomandă utilizarea unei perspective pe ciclul de viață a produsului și aplicarea unei abordări a costurilor pe ciclul de viață (life-cycle costs - „LCC”). Costurile pe ciclul de viață au în vedere întregul ciclu de viață al unui produs sau serviciu, de la producție până la eliminare sau de la început până la sfârșit. În funcție de perspectiva adoptată în evaluarea costurilor pe ciclul de viață, costurile în diferite etape pot fi calculate mai mult sau mai puțin detaliat. În cazul echipamentelor de bucătărie și al mijloacelor de transport, faza de utilizare a ciclului de viață este relevantă pentru achizitorii publici, deoarece presupune un cost suplimentar.

Alimentele și serviciile de alimentație publică sunt achiziționate de o serie de organisme din sectorul public. Există multe tipuri de alimente și băuturi achiziționate și o gamă largă de servicii de alimentație publică contractate. Cu toate acestea, în majoritatea achizițiilor de alimente și băuturi, și din perspectiva achiziției, costurile se încadrează, de obicei, în următoarele categorii:

- costul de achiziție sau costul materiilor prime: acestea sunt costurile pentru achiziționarea articolelor intrate în inventar, indiferent dacă sunt sau nu sunt vândute în cursul anului;
- costul de livrare: acesta este suma de bani cheltuită de o întreprindere pentru a fabrica și a furniza un produs;
- costuri de inventar și depozitare: acestea sunt costurile pentru stocarea și întreținerea inventarului pe o anumită perioadă de timp;
- costuri la sfârșitul ciclului de viață: acestea sunt costurile atribuite pentru manipularea deșeurilor generate.

Gama de costuri ale serviciilor de alimentație publică este și mai amplă, având în vedere că există mai multe categorii în care se pot încadra costurile serviciilor de alimentație publică. Iată câteva exemple:

- costuri de achiziție a materiilor prime (achiziționarea alimentelor) și alte achiziții (de exemplu, consumabile, substanțe chimice, alte produse): a se vedea mai sus;
- costuri de inventar și depozitare: a se vedea mai sus;
- costuri cu forța de muncă: acestea reprezintă cheltuielile totale suportate de angajatori pentru angajarea lucrătorilor;
- costuri cu utilitățile: acestea reprezintă costurile pentru utilizarea utilităților precum iluminatul, apa și căldura;
- costuri de întreținere și asigurare (costurile de asigurare sunt opționale);

- taxe;
- costul financiar: se referă la costul, dobânzile și alte taxe pentru împrumutarea unor sume de bani pentru construirea sau achiziționarea de active (acest cost este opțional);
- costuri la sfârșitul ciclului de viață: acestea sunt costurile atribuite pentru manipularea deșeurilor generate.

De asemenea, costurile menționate mai sus includ și costuri de mediu, care, de obicei, sunt analizate în categoria „*externalități de mediu*”. Totuși, acestea nu au fost incluse în analiză.

Trebuie subliniat că, în acest context, la evaluarea costurilor globale, nu este suficient să se ia în considerare doar prețul de achiziție al produselor alimentare sau prețul final al serviciului de alimentație publică. Din perspectiva studiului efectuat, s-a constatat că factori precum producția ecologică, produsele alimentare certificate, o mai bună gestionare a deșeurilor sau echipamentele de bucătărie mai eficiente din punct de vedere energetic au avut un impact mare asupra costului pe ciclul de viață. Totuși, trebuie menționat că un consum mai mic sau reducerea totală a produselor din carne și minimizarea sau eliminarea totală a deșeurilor alimentare sunt factorii-cheie în determinarea costului pe ciclul de viață al serviciilor de alimentație publică. Pentru detalii suplimentare privind modelarea costurilor și concluzii, vă rugăm să consultați raportul tehnic însoțitor.

Deși calitatea și costul serviciilor de alimentație publică achiziționate au fost factori predominanți în determinarea costului pe ciclul de viață, este esențial să se ia în considerare unitățile în care vor fi furnizate serviciile de alimentație publică. De exemplu, existența unor echipamente de bucătărie mai bune sau posibilitatea introducerii de măsuri corective pot reduce semnificativ efectul global asupra mediului și pot fi măsuri eficiente din punctul de vedere al costurilor de luat în considerare. Furnizorii calificați de servicii de alimentație publică ar trebui să poată atinge nivelul de calitate și performanțele promovate, în timp ce furnizorii de servicii de alimentație publică cu o calificare mai redusă este posibil să fie mai puțin eficienți în ceea ce privește utilizarea resurselor. Prin urmare, este posibil ca economiile realizate cu costurile forței de muncă să nu conducă la economii privind costurile pe ciclul de viață.